

STEVEN SPIELBERG DIGITAL YIDDISH LIBRARY

NO. 02631

BA'TAM'TE YIDISHE
MAYKHOLIM



NATIONAL YIDDISH BOOK CENTER
AMHERST, MASSACHUSETTS

NATIONAL YIDDISH BOOK CENTER
AMHERST, MASSACHUSETTS
413 256-4900 | YIDDISH@BIKHER.ORG
WWW.YIDDISHBOOKCENTER.ORG



MAJOR FUNDING FOR THE
STEVEN SPIELBERG DIGITAL YIDDISH LIBRARY
WAS PROVIDED BY:

Lloyd E. Cotsen Trust
Arie & Ida Crown Memorial
The Seymour Grubman Family
David and Barbara B. Hirschhorn Foundation
Max Palevsky
Robert Price
Righteous Persons Foundation
Leif D. Rosenblatt
Sarah and Ben Torchinsky
Harry and Jeanette Weinberg Foundation
AND MEMBERS AND FRIENDS OF THE
National Yiddish Book Center



The *goldene pave*, or golden peacock, is a traditional symbol of Yiddish creativity. The inspiration for our colophon comes from a design by the noted artist Yechiel Hadani of Jerusalem, Israel.

The National Yiddish Book Center respects the copyright and intellectual property rights in our books. To the best of our knowledge, this title is either in the public domain or it is an orphan work for which no current copyright holder can be identified.

If you hold an active copyright to this work – or if you know who does – please contact us by phone at 413-256-4900 x153, or by email at digitallibrary@bikher.org



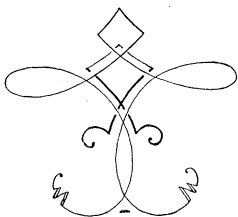
אויסערנעוועהנליכע רעסיפס צוגיף געזאמעלט פון פאלעכאסטעס
אין אמעריקא און אייראפא — אויספראכירט אין אונזערע אייגענע
סיכען און רעסאמענדירט פון אונזערע מאך עסטערטען.

{ פארגעסערטע
צווייטע
אויפלאגע }

די פ. מאנישעוויטץ קא.
גרעסטע מצה בעקעריי אין דער וועלט
סינסיןעטי, אהייא, אמעריקא.

מאנישעוויטש'ס מצה פראדוקטען

אום צו דערגרייכען די בעסטע רעזולטאטען אין דער צוברייטונג פון די אויסגעצייכענטע מאכלים וואס געפינען זיך אין דיזען קאר-בוך — געברויכט דיזע באריהמטע פראדוקטען:



די וועלט-באריהמטע מא-
נישעוויטש'ס מצה-פראדוק-
טען שליסען איין—



מצה
דינע מצה
אייער מצה
מצה-מעלה
קעיק-מעלה
מצה-פארפעל
און דער
קליינער מצה-קרעקער.



יעדער פון דיזע פראדוקטען איז
דער בעסטער אויף זיין געביט—
און צייכענט זיך אויס מיט בא-
זונדערער אפעטומשנעקיגייט. גע-
באקען לויט אונזערע ספעציעלע
מעטאדען, און וואונדערליך פאר-
פאקט כדי אַנצוהאלטען די אַר-
גיבעלע אוווען-פרישקייט און
שעם.



מיר האבען געשמרעכט, אז דיזער קאך-בוך פון כשר'ע שפייזען און מאכלים, זאל מיט זיינע רעסעפס זיין פראקטיש און ניצליך אין דעם טאג-מעגליכען לעבען פון דער באלעבאסטע. מיר זיינען זיכער, אז איהר וועט געפינען די שפייזען וואס מען קען צוגריימען פון די רעסעפס אן אנגענעהמען אויסבייט פון די געוועהנליכע טאג-מעגליכע „מעניום“.

די שפייזען זיינען באשטימט געווארען פאר'ן טאג-מעגליכען געברויך; די מעהרסטע פון זיי קענען אבער אויך סערווירט ווערען פסח, מיט דער באדינגונג, אז די אנדערע שמאפען, וואס ווערען געברויכט אין די רעסעפס, זיינען פונקט אזוי כשר לפסח, ווי די מאנישעוויט'ן מצה-פראדוקמען.

דיזע רעסעפס זיינען פארויכטיג אויספרובירט געווארען אין אונז זעע אייגענע קיכען פון שפייזעקספערטען און פאכלייט אין דער קונסט פון קאכען. איהר קענט נאכפאלגען די אנווייזונגען וואס ווערען אייך געגעבען אין קלארע איינפאכע ווערטער, מיט א געפיהל פון זיכערהייט, און מיט דער פולער ערווארטונג צו קריגען צופרי-דענשטעלענדע רעזולטאטען.

מיר האפען, אז דער פארגעניגען וואס איהר וועט ארויסקריגען פון דעם בוך, וועט זיין פונקט אזוי גרויס ווי דער פארגעניגען וואס מיר האבען פּרעזענטירענדיג איהם צו אייך.



מיר וועלען קויפען אייערע רעסעפס

מיר זיינען שמענדיג צופרידען צו קריגען גוטע רעסעפס פון שפייזען וואס מען קען צוגריימען פון מאנישעוויט'ס מצה-פראדוקמען. אויב איהר האט רעסעפס וואס געפינען זי ניט אין דיזען בוך, שיקט זוי צו אונז. איהר קענט אויך בא-ניצען אייערע אייגענע פעהיגקייטען און אויסגע-פינען נייע מאכלים און דערנאך אונז שיקען די רעסעפס. מיר וועלען אויספרובירען פארויכטיג יעדע רעסיפי וואס איר וועט אונז צושיקען און באצאלען אייך גוט פאר די וואס וועלען אנגע-נומען ווערען פאר דער נעקסטער אויסגאבע פון אונזער קאך-בוך.

די ב. מאנישעוויט'ן קאמפאני
סינסינעטי, אהייא, אמעריקא.

ד' ב. מאנישעוויטץ קאמפאני

בא מערקונג: די מאס פון א קאפע אדער א לעפעל, וואס איז אָנגעדרייטעט אין די רעסיפּים, זאל זיין פּלאַך און נישט קייפּיג.

מאמוראם

נעמט 1 מאנישעוויטץ'ס מצה פאר יעדע פּערזאָן. טונקט איין די מצה אין קאבינע זאלץ-וואסער פאר איין מינוט. לענט אריין די אויסגעווייקטע מצות אין א שיסעל, באניסט עס מיט א ביסעל אַליווען-אויג און צעריבענע קעז. מאכט דערפון אזוי פיעל לעיערס, לויט דער צאָהל פון פּערזאָנען וואָס איהר ווילט סערווירען. שניידט עס אין שטיקלאך און סערווירט. געברויכט „האשקעוואל" גריכישען קעז.

643

פארפעל פאר סופם

טוט אריין גענוג מצה-פארפעל צו וועלכער ס'איז זוף 10 מינוט פאר'ן דערלאנגען דעם זוף צום טיש, אָדער ביז די פארפעל זיינען ווייך גענוג. אויב איהר ווילט מאכען א זוף אויף שנעל, קאכט די פארפעל אין מילך ביז זיי ווערען ווייך.

644

קאניש-ברויט

2 קאפעס מאנישעוויטץ'ס מצה-מעהל, 1 לעפעלע קארטאפעל-מעהל, 2 קאפעס צעהאקטע ניס, 2 קאפעס צוקער, א האלבע לימענע (כלויז דעם זאפט), א לעפעלע פוטער אָדער אַנדערע פעטס, א האלב לע-פעלע זאלץ, 6 גוט-אויפגעשלאָגענע אייער. מישט צוזאמען אלע שטאָפען, און מאכט א הארטען טייג. שמירט אָן מיט פעטס א ברויט-בעקעלע און לענט אריין די טייג, באשמידערנדיג פון אויבען מיט א געלעכעל פון אן איי. באקט אין א מעסיגען אויווען פאר (גראד) 325 פאר איין שטונדע.

645

מאָפינס

2 גרויסע אָדער 3 קליינע אייער, 2 לעפעל קאלטע וואסער, א פיערטעל לעפעלע זאלץ, 6 לעפעל מאנישעוויטץ'ס מצה-מעהל. גיט צו זאלץ צו די ווייסליכע פון די אייער און שלאָגט אויף ביז עס ווערט געדיכט. גיט צו וואסער צו די געלעכלאך, שלאָגט אויף ביז עס ווערט לייכט. דאָן וויקעלט אין אַן די געדיכט אויפגעשלאָגענע ווייסערלאך. וויקעלט אריין די מעהל, און באקט אין א מאָפּין בעקעלע אָנגעשמירט מיט פעטס אין א טעמפּעראַטור פון 350 גראד. פון דעם רעסיפּי וועט איהר האָבן 6—8 מאָפינס.



די ב. מאנישעוויטן קאמפאני

עפעל קעיק

8 עפעל (אפגעשוילט און צעריבען), 8 אייער, דרויפיערטעל קאפע צוקער, 1 קאפע מאנישע וויטן'ס מצה-מעהל, א פיערטעל קאפע צעריבענע מאנדלען, 1 לעפעלע ארענדזש-זאפט, א לעפעלע צימרינג, א פיערטעל לעפעלע זאלץ.

שלאגט אויף די ווייסליכע פון די אייער, ביז זיי ווערען געדריכט, צוגעבענדיג זאלץ. שלאגט אריין דעם צוקער, די געלעכלאך. גיט צו די עפעל, מצה-מעהל, די מאנדלען, דעם צימרינג און צולעצט דעם ארענדזש-זאפט. באקט אין א הייסען אויווען (325 ביז 350 גראד) פאר א שטונדע ביז א שטונדע און א פיערטעל.



טשאקאלאט-קעיק

א האלבע קאפע מאנישעוויטן'ס קעיק-מעהל, 4 לע-פעלאך טשאקאלאט אדער קאקא, א האלבע קאפע צוקער, א פיערטעל פונט זיסע מאנדלען, א פיערטעל פונט ראזשינקעס, 1 ארענדזש, 4 אייער.

שלאגט אויף די געלעכלאך מיט איבערגעזיפטע דינע צוקער. גיט צו די צעריבענע מאנדלען, די טשאקאלאט אדער קאקא, ראזשינקעס און גוט-איבערגעזיפטע קעיק-מעהל און דעם זאפט פון ארענדזש, און צולעצט די געדיכט-אויפגעשלאגענע ווייסליכע פון די אייער. באקט איין שטונדע אין א מעסיגען אויווען אין א בעקעלע וואס איז אויסגעשפרייט מיט פאפיער אָנגעשמירט מיט פעטס.



מאנדעל קעיק

10 אייער, 2 קאפעס צוקער, 1 קאפע מאנישעוויטן'ס קעיק-מעהל אדער מצה-מעהל, 1 קאפע אפגעשוילמע און צעריבענע מאנדלען, 1 טעהל-לעפעלע וואנילע, א פיערטעל טעהל-לעפעלע זאלץ.

צעשלאגט די געלעכלאך פון די אייער און צוקער ביז עס ווערט לייכט און שוימיג. גיט צו די מעהל, די מאנדלען און די וואנילע. גיט צו זאלץ צו די ווייסליכע פון די אייער און שלאגט אויף ביז עס ווערט הארט, וויקעלט ים איין אין דעם קעיק-מיקסטשור. באקט עס אין א טעמפעראטור פון 325 גראד פאר א שטונדע און צעהן מינוט. דאס בעקעלע דארף זיין אויסגעשפרייט מיט וואקס-פאפיער, אדער געדריכט א בעקעלע מיט א דנג וואס מען קען ארויסנעמען. מען קען אויך צוגעבען, ווען מען וויל, די זאפט און צעריבענע שאלעכץ פון איין לימענע.



פֿיין מִצה בעקערס

מאנדלען טאָרט

5 אייער (די וויסליכע אָפגעטוילט פון די געלעכ-לאך), 1 קאָפּע צוקער, 1 קאָפּע מאַנדלען (צעמאָהלען ניט־אָפגעטוילטער חיד), דרוי־פיערטעל קאָפּעס מאַ-נישעוויטיץ'ס מצה־מעהל, 1 לעפעלע ביוקינג פּוידער, 1 לעפעלע צימרינג, אַ פיערטעל לעפעלע נעגעלאך. שלאָגט אויף די געלעכלאך פון די אייער, צוגעבענדיג די צוקער ביסלאַכווייס, ביז די מיקסטשור איז געדיכט און קריגט דעם קאָליר פון אַ לימענע, דאָן גיט צו די מאַנדלען און די אַנדערע טרוקענע שטאָפּען. מישט זיי אויס גוט, צולעצט וויקעלט אין די געדיכט־אויפגעשלאָגענע וויסליכע פון די אייער. שפּרייט אויס די בעקעלע מיט וואַקס־פּאָפּיער און באַקט אין אַ מעסיגען אויווען (325 גראַד) פאַר 1 שטונד דע. ווען פאַרטיג, קערט איבער דאָס פענדעל און לאָזט דעם קעיס אָפּקיהלען איידער איהר נעמט אַרויס.

689

קאָקאָט־טאָרט

8 אייער, 1 קאָפּע צוקער, צוויי־דריטעל קאָפּע קאָקאָ, אַ פיערטעל קאָפּע מאַנישעוויטיץ'ס מצה־מעהל, 1 מעעל־לעפעלע ביוקינג פּוידער, 1 קאָפּע קאָמבינירט פון ראַזשינקעס, לימענע און צעמאָה־לענע נים.

שלאָגט צוזאַמען די געלעכלאך פון די אייער און צוקער ביז עס איז לייכט און האָט דעם קאָליר פון לימענע. גיט צו די קאָקאָ און די פּרוכט געמישט מיט דער מעהל, בייקינג פּוידער און נים. וויקעלט איין אין די געדיכט־אויפגעשלאָגענע וויסליכע פון די אייער, און באַקט אַ שטונדע ביי אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד. שפּרייט אויס דאָס בעקעלע מיט וואַקס־פּאָפּיער סירען אַ פעטענט־ספּאַנדרוש־קעיק־בעקעלע ווערט געברויכט.

690

טייטלען־קעיק

1 קאָפּע מאַנישעוויטיץ'ס קעיק־מעהל, איין און אַ פיערטעל קאָפּע צוקער (אם בעסטען איז פּוידער־צוקער), 8 אייער, 2 קאָפּעס גוט־צעשניטענע טייטלען, 5 לעפעלאך צימרינג, 1 לעפעלע נע־געלאַד, 1 לימענע.

שלאָגט צוזאַמען די געלעכלאך און דעם צוקער ביז זיי זיינען זעהר לייכט. גיט צו קעיק־מעהל, געווירצען, לימענע־זאַפּט און די טייטלען, צולעצט וויקעלט איין אין די געדיכט־אויפגעשלאָגענע וויסליכע פון די אייער און באַקט אין אַ מעסיג־אַנגעהויצטען אויווען (פון 325 ביז 350 גראַד) פון 45 ביז 60 מינוט.

די 3. מאנישעוויטץ קאמפאני

12 אייער, 2 קאפעס צוקער, 1 קאפע מאנישע וויטץ'ס קעיק־מעהל, א לעפעלע קארטאפעל־מעהל, 1 לימענע (צעריבענע שאַלעכץ און זאפט).

ספּאַנדזש־קעיק
נומער 1

שלאַגט אויף צוזאַמען די געלעכלאך פון די אייער מיט צוקער פאַר 30 מינוט, וויקעלט איין די געדיכט־אויפגעשלאַגענע ווייסליכע פון די אייער. גיט צו לימענע־זאפט און צעריבענע שאַלעכץ, מישט אויס די מצה־קעיק־מעהל און קארטאפעל־מעהל און וויקעלט אַיין, ביסלאַכווייס. באַקט אין אַ מע סיגען אויווען (325 גראַד) פאַר אַ שטונדע. איהר קענט צוגעבען 2 קאפעס צעריבענע ניס, אויב איהר ווילט.

∞

א האַלבע קאפע מאנישעוויטץ'ס קעיק־מעהל, א האַלבע קאפע קארטאפעל־מעהל, אנדערהאַלבען קאפעס צוקער, 8 אייער, א פיערטעל לעפעלע זאַלץ, 1 לעפעלע וואַנילאַ, א האַלב לעפעלע מאַנדלען־עקסטראַקט.

ספּאַנדזש־קעיק
נומער 2

שלאַגט אויף די געלעכלאך פון די אייער מיט צוקער, ביז עס ווערט זעהר לייכט. זיפט צוזאַמען די קעיק־מעהל און די קארטאפעל־מעהל און גיט צו צום פאַריגען, גיט צו וואַנילאַ און מאַנדלען־עקסטראַקט, אָדער אַ פלייוואַר, לויט אייער טעם. שלאַגט אויף די ווייסליכע פון די אייער מיט דעם זאַלץ צו אַ געדיכטען שוים, און וויקעלט אַיין. באַקט אין אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד פאַר אַ שטונדע און אַ פיערטעל.

∞

6 אייער, 1 קאפע מאנישעוויטץ'ס קעיק־מעהל, א קאפע צוקער, 1 לעפעלע קארטאפעל־מעהל, 1 לי־מענע (בלויז די זאפט), 1 לעפעלע ארענדזש־עקסטראַקט.

ספּאַנדזש־קעיק
נומער 3

שלאַגט אויף די ווייסליכע ביז זיי ווערען געדיכט. שלאַגט אַריין דעם לימענע־זאפט און ארענדזש־עקסטראַקט, דאַן דעם צוקער, צוגעבנדיג עס ביסלאַכווייס. גיט צו דאַן די געלעכלאך, לייכט אויפגעשלאַגען, און צולעצט וויקעלט אַריין די קארטאפעל־מעהל און קעיק־מעהל וואָס מען דאַרף צו זאַמען גוט איבערזיפען. באַקט פאַר אַיין שטונדע אין אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד. קערט איבער דאַס בעקעלע און לאָזט עס אָפּקיהלען איידער איהר נעמט אַרויס די קעיק.



סינסניעטי, אַהייאָ, אמעריקא

ארענדזש-
פלאַף-קעיק

7 אייער, איין און אַ האַלבע קאַפּעס צוקער, אַ האַלבע קאַפּע ארענדזש-זאַפּט, אַ האַלבע לימענע (בלויז דעם זאַפּט), 1 קאַפּע מאַנישעוויטץ'ס קעיק-מעהל, אַ האַלבע לעפעלע בייקינג פּוידער, דריי פיערטעל לעפעלאַך קריס אָף טאַרטאַר.

שלאַגט אויף די געלעכלאך פון די אייער ביז זיי ווערען לייכט, גיט צו דעם צוקער ביסלאכווים, איבערזיפענדיג דעם צוקער 5 מאָל. שלאַגט אויף ווייטער ביז עס ווערט לייכט, גיט צו דעם ארענדזש און לימענע-זאַפּט. זיפט איבער צוזאַמען די קעיק-מעהל און בייקינג פּאודער און וויקעלט זיי איין אין דער מיקסטשור. שלאַגט אויף די וויסליכע ביז זיי ווערען שויםענדיג, דאן גיט צו די קריס אָף טאַרטאַר און שלאַגט אויף ביז עס ווערט געדיכט. וויקעלט איין די וויסליכע פון די אייער, גיסט אַריין די מיקסטשור אין אַ פעטענטי-טויב-פענדעל און באַקט אין אַ טעמפעראַטור פון 325 גראַד פאַר 50 מינוט. קערט איבער דאָס בעקעלע און לאָזט דעם קעיק אָפּקיהלען איידער איהר נעמט איהם אַרויס.

640

„אפטייד דאון
קעיק“

2 אונזעס פוטער, 1 קאַפּע ברוינעס צוקער, 5 שטיקלאַך פּאַינ-עפעל, 9 קאַרשען, 6 אייער, אַ קאַפּע דינעס צוקער, אַ קאַפּע מאַנישעוויטץ'ס קעיק-מעהל, אַ לעפעלע זאַלץ, 1 לימענע (בלויז די שאַלעכץ).

צעלאָזט די פוטער אין אַ בעקעלע, באַשפּרינקעלט עס מיט ברוינעס צוקער, לענט אַריין איין שטיקעל פּאַינ-עפעל אין מיטען, און אַ קארש אין מיטען פון פּאַינ-עפעל. צעשניידט די אַנדערע פּאַינ-עפעל אין דריטלאַך, און לענט עס אַרום אויף אַ שעהנעם אופן. אַוועקלעגענדיג די קאַרשען וואו זיי פּאַסען זיך אַם בעסטען. מאַכט טייג פאַר אַ ספּאַנדזש-קעיק, אויפּשלאַגענדיג צוזאַמען די געלעכלאך פון די אייער מיט צוקער, גיט צו לימענע-שאַלעכץ, זאַלץ, קעיק-מעהל, און וויקעלט אין די געדיכט-אויפגעשלאַגענע וויסליכע פון די אייער. לענט אַוועק דעם אייער-מיקסטשור אויף דער פּרוכט און באַקט אין אַ מעסיגען אויווען (300 גראַד) פאַר איין שטונדע. ווען איהר זייט פאַרטיג קערט איבער דעם קעיק אויף אַ גרויסען טעלער. די פּרוכט וועט אויסקומען פון אויווען און די פוטער און ברוינער צוקער וועלען פאַר-מירען די אייסינג. איהר קענט געברויכען אַפּריקאסען (פּיטשעס) אָדער אַנדערע פּרוכט אַנשטאַט די פּאַינ-עפעל.



די 3. טאנישעווייץ קאטפאני

12 אייער, 1 קאפע צוקער, 1 קאפע מאנישע ווייץ'ס קעיק'מעהל, 1 קאפע וויין אדער אן אנדער געטראנק, 1 לעפעלע צימרינג, 1 קאפע צעריי-בענע וועלשענע ניס, א האלב לעפעלע זאלץ.

וויין-קעיק

שלאגט אויף די געלעכלאך פון די אייער, צוזאמען מיט דעם צוקער, ביז עס ווערט לייכט און קריגט א לימענע-קאליר. מישט עס דערנאך אויס אין דעם וויין, גיט צו קעיק'מעהל, זאלץ, צימרינג און די ניס. צולעצט וויקעלט איין אין די געדיכט-אויפגעשלאגענע ווייסליכע פון אייער. באקט אין א געוועהנליך-אנגעהייצטען אויווען (325 גראד טעמפעראטור) פאר איין שטונדע. ווען פארטיג קערט איבער דאס בעקעלע און לאזט דעם קעיק אָפּקיהלען איידער איהר נעמט עס ארויס. א האלבע פארציע פון דער רעסיפי פילט אן א געוועהנליכען „טיוב פען“.



6 אייער, 1 קאפע צוקער, א האלבע קאפע מא'נישעווייץ'ס קעיק'מעהל, 2 לעפעל קארטאפעל-מעהל, א האלבע קאפע צעריבענע ניס, א פיערמעל לעפעלע זאלץ, 1 לעפעלע ארענדזשעקסשראקט.

ארענדזש נאָט קעיק

שלאגט אויף די געלעכלאך פון די אייער און דעם צוקער ביז זיי זיינען לייכט. זיפט איבער צוזאמען די קעיק'מעהל און קארטאפעל'מעהל און גיט עס צו, דאן מישט אריין די ניס און די פליווארינג. שלאגט אויף די ווייסליכע פון די אייער ביז זיי זיינען געדיכט, צוגעבענדיג זאלץ. וויקעלט זיי אריין לייכט אין דער מיקסטשור, און באקט אין א מעסיגען אויווען (325 גראד) פאר 45 ביז 60 מינוט. שפרייט אויס דאָס בעקעלע מיט וואקס'פאפיער.



א האלבע קאפע מאנישעווייץ'ס קעיק'מעהל, 9 אייער, א האלב פונט דינער (פוידער) צוקער (איין קאפע און צוויי-דריטעל), איין און א האלבע קאפע צעריבענע וואלנאטס (וועלשענע ניס), א פיערמעל לעפעלע זאלץ, 1 לעפעלע וואנילא.

וואלנאט-קעיק

שלאגט אויף אין א קרים די געלעכלאך פון די אייער מיט דעם צוקער, גיט צו די גוט-געזיפטע קעיק'מעהל, זאלץ און וואנילא. מישט אויס מיט די צעריבענע וואלנאטס און וויקעלט איין אין לייכט און געדיכט-אויפגעשלאגענע ווייס-ליכע פון די אייער. באקט אין א מעסיגען אויווען (325 גראד) פאר פופציג מינוט. קערט איבער דאָס בעקעלע און לאזט דעם קעיק אָפּקיהלען איידער איהר נעמט איהם ארויס.



פּיין מצה בעקערס

קאָקאָניס קעיק

10 אייער, צוויי־דריטעל קאָפעס צוקער, צוויי־
דריטעל מאַנישעוויטץ'ס קעיק־מעהל, 1 לימענע
(צעריבענע שאַלעכץ און זאָפט), אַ קאָפע קאָקאָ־
ניס, אַ האַלבע קאָפע צוקער, 2 לעפעל קאָקאָ,
צוויי־דריטעל קאָפעס ראַזשינקעס, די ווייסליכע
פּון 2 אייער.

שלאַגט אויף די געלעכלאך פון די אייער מיט דעם צוקער
ביז זיי זיינען לייכט, גיט צו די לימענע־זאָפט און צעריבענע
שאַלעכץ, און גיט צו דאָן די קעיק־מעהל, וויקעלט איין די
גער־כט־אויפגעשלאַגענע ווייסליכע פון די אייער, מישט אויס
דערנאָך צוזאמען די קאָקאָניס, ראַזשינקעס, קאָקאָ און אַ
האַלבע קאָפע צוקער. לעגט אַרײַן אַ העלפט פון די קעיק־
מיקסטשור אין פענדעל, און מאַכט דערנאָך אַ ליער פון
דער קאָקאָניס מיקסטשור און באַדעקט מיט די איבערנע־
בלויבענע העלפט פון די קעיק־מיקסטשור. באַקט אין אַ
טעמפעראַטור פון 325 גראַד פאַר 50 ביז 60 מינוט. ווען
פאַרטיג באַשמירט עס מיט די צוויי גער־כט־אויפגעשלאַגענע
ווייסליכע פון די אייער און באַשפרענקעלט עס מיט צוקער.



ארענדזש
קריסט־קעיק

אַ פיערטעל קאָפע מאַנישעוויטץ'ס קעיק־מעהל,
3 פיערטעל קאָפעס פּאָטיט־מעהל, אַ פיערטעל
לעפעלע זאַלי, 1 און אַ האַלבע קאָפע צוקער,
8 אייער, אַ האַלבע לימענע, די זאָפט און צערי־
בענע שאַלעכץ, די צעריבענע שאַלעכץ פון איין
ארענדזש.

שלאַגט אויף די געלעכלאך פון די אייער ביז עס ווערט
ווי קריעם. גיט צו די לימענע־זאָפט און די צעריבענע
שאַלעכץ פון דער לימענע און ארענדזש. שלאַגט אויף
דערנאָך די ווייסליכע ביז עס ווערט דיק, און וויקעלט
איין מיט אויסגעמישטע קעיק־מעהל, פּאָטיט־מעהל און
זאַלי. באַקט פאַר אַ שמונדע און אַ האַלב אין אַן אויווען
פון אַ טעמפעראַטור פון 325 גראַד. קעהרט איבער דאָס
בעקעלע און זאָל דער קעיק אָפּקיהלען איידער איהר נעמט
איהם אַרויס. דאָן צעשפּאַלט דעם קעיק און פילט איהם
מיט פּאָלגענדער פילינג:

1 ארענדזש, די זאָפט און צעריבענע שאַלעכץ, אויב
איהר ווילט, 2 און אַ האַלב לעפעל קאַרטאָפּעל־
מעהל, אַ האַלבע קאָפע צוקער, אַ האַלבע קאָפע מילך,
אַ האַלבע קאָפע וואַסער, איין געלעכעל פון אַן איי.

די ב. מאנישעוויץ קאמפאני

מישט צוזאמען די מעהל, צוקער, גיט צו די אָרענדזש-זאפט און די שאַלעכץ. מישט אויס די מילך מיט דעם וואַסער און גיט עס צו לאַנגזאַם, דאַן מישט אַרײַן די אויפגעשלאַגענע געלעבלאך פון די אייער. קאַכט עס אויף ביז עס ווערט דיק, מישענדיג עס די גאַנצע צײַט. ווען עס איז אָפגעקיהלט, באַשמירט דאָמיט דעם אונטערשטען טײל פֿון קעיק, און לעגט עס צוריק אוועק אין דער זעלבער פּאַזיציע. אויב איהר ווילט קענט איהר צוגעבען קאַקאָניס צו דער פּילינג. געברויכט די איבערגעבליבענע ווייסליכע פון די אייער צו מאַכען דערפון אַ געקאַכטען פּראָסטינג. קאַכט אויף איין קאַפע צוקער מיט אַ דריטעל קאַפע וואַסער, דאַן גיט עס אַרויף לאַנגזאַם אויף די געדיכט-אויפגעשלאַגענע ווייסליכע פון די אייער און שלאַגט צוזאַמען ביז די אייסינג איז גע- דיכט, אז עס זאָל זיך קענען אויסשפּרייטען. גיט צו דערנאָך דעם פּליוואָר באַשטעהענד פון איין לעפעלע אַרענדזש-זאפט, און באַציערט דעם קעיק מיט שטיקלאך אַרענדזש.

1 קאליפלאוער, 2 גרויסע ציבעלעס, מאנישער ווייץ'ס מצה-מעהל.

געפרעגעלטע קאליפלאוער

וואַשט די קאליפלאוער מיט דעם קעפלע אַרונטער אין זאַלץ-וואַסער, טײַלט אָפּ און קאַכט אין זאַלץ-וואַסער ביז עס ווערט ווייך. פּרעגעלט די ציבעלעס אין פּוטער. טונקט איין די קאליפלאוער אין דער מצה-מעהל און פּרעגעלט צו-זאַמען מיט די ציבעלעס ביז עס ווערט ברוין.

א האלבע קאפע מאנישעווייץ'ס קעיק-מעהל, סטראַ-בעריס, 4 אייער, דרוי-פערטעל קאפע צוקער, א האלבע לעמאן.

סטראַבערי שאַרט-קעיק

צעשלאַגט זעהר גוט די 4 געלבלאך מיט די דרוי-פערטעל קאַפע צוקער. גיט צו די אָנגעריבענע שאַלעכץ פון אַ האַלבער לימענע, אַ ביסעלע זאַלי און אַ האַלבע קאַפע דורכ-געזיפטע מצה-מעהל. צולעצט, די געדיכט-צעשלאַגענע 4 ווייסלאך פון די אייער. באַקט דאָס אין 2 פּלאַנע בעקעלאך אין אַ מיטעלמעסיג הייסען אויווען. ווען דער קעיק האָט זיך אָפגעקיהלט, לעגט איהם אוועק אויף אַ פּלאַנע טעלער, באַדעקט איהם געדיכט מיט סטראַבעריס, וועלכע זיינען גוט באַדעקט געוואָרען מיט צוקער. לייגט אַרויף דעם צווייטען קעיק אויפֿין ערשטען און באַדעקט פון אויבען און די זויטען מיט געדיכט-צעשלאַגענע קריס, וועלכע זאָל זיין צעמישט מיט צוקער און זאַפט (פּליוואָר).



סינסינעטי, אַהייאָ, אמעריקא

מאנדלען קיבלעך

א האלבע קאפע מאנישעוויטיץ'ס קעיק־מעהל,
א פיערטעל קאפע קארטאפעל (פאמייטא) מעהל,
א פיערטעל קאפע צעהאקטע מאנדלען, 2 אייער,
א האלבע קאפע צוקער.

ויפט איבער צוזאמען קעיק־מעהל און פאמייטא־מעהל. גיט צו
א האלבע קאפע צוקער, א פיערטעל קאפע צעהאקטע מאנדל־
לען, 2 אייער. קאטשעט דאס אויס אין פאמייטא־מעהל
אויסנעמישט מיט צוקער. בעשניידט דאס און באקט עס
אין אָנגעשמירטע בלעכלאך אין א הייסען אויווען.

∞

מאנדלעך
מאקארונס

4 לעפעלאך מאנישעוויטיץ'ס קעיק־מעהל, 1 פונט
אָפגעשילטע, גוט־צעריבענע מאנדלען, איין און
א האלב פונט דינגעס צוקער (5 קאפעס), 2 לימע־
נעס (בלויז די שאלעכץ), די וויסלאך פון 5 אייער.

שלאַגט אויף די וויסליכע ביז זיי ווערען געדיכט, מישט
צוזאמען די אַנדערע שטאָפּען און גיט צו די וויסליכע פון
די אייער, מישט עס גוט אויס. מאַכט פון דעם מיקסטשור
מאקארונס, דורכזייענדיג די מיקסטשור דורך א „פעיסטרי־
טויב“ וואָס האָט א גרויסע עפענונג, אָדער איהר קענט עס
אַראָפּלאָזען פון א לעפעלע אויף א גוט־אָנגעפעטען פאפיער.
באשפרענקעלט עס געדיכט מיט מאנישעוויטיץ'ס קעיק־מעהל.
לאָזט איבער אַרום א אינטש צווישען איין מאקארון און
דעם צווייטען, אז זיי זאלען זיך קענען אויסשפרייטען.
באקט אין א טעמפעראטור פון 300 גראַד פאַר 15 מינוט.
דאַן מאַכט דעם אויווען זעהר הייס אום צו מאַכען די מאַד
קארונס ברוין. ווען זיי זיינען פאַרטיג לאָזט זיי אָפּקיהלען,
איידער איהר ריהרט זיי אָן.

∞

קאָקאָניס
מאקארונס

1 קאפע מאנישעוויטיץ'ס מצה־מעהל, 2 קאפעס צע־
שניטענע קאָקאָניס, 2 לימענעס (צעריבענע שאַ־
לעכץ און זאָפּט), 5 אייער, אנדערהאלבען קאפעס
צוקער.

שלאַגט אויף די אייער, גיט צו די צוקער ביסלאכטווייס, גיט
צו די מעהל, קאָקאָניס, לימענע־זאָפּט און שאַלעכץ. גיסט
אַרויס לעפעל־ווייס אויף א פעטען פאפיער. באקט אין א
מעסיגען אויווען (325 גראַד) פאַר א האלבער שטונדע.
מאַכט דעם אויווען הייסער א פאַר מינוט פאַר'ן אַרויס־
נעמען, כדי די קעיקלאך זאלען אַרויסקומען צוגעברוינט.
פון דער רעסעפי וועט איהר האָבען פון 12 ביז 14 מאקארונס.



די 3. מאנישעווימץ קאמפאני

פרוכטקעיק

א האלב פונט פוטער, 2 קאפעס ברוינעס צוקער, 1 קאפע שווארצע קאפע, 1 לעפעלע סאדע, 1 לעד פעלע קריעם אף טארטאר, א קאפע סירופ, 1 לעד פעלע זאלץ, 3 און א האלב קאפעס מאנישעווימץ'ס מצה-קעי-קמעהל, 6 אייער (באזונדער אויפגע- שלאגען), 1 לעפעלע איינגעמאכט, 1 קאפע גרעיפ- דזשום, 1 קאפע קארשען, 1 קאפע טייטלען, 1 קאפע מאנדלען, 1 קאפע פיקאן-ניס, 1 קאפע אירגענד וועלכע אנדערע ניס, 1 לעפעלע אל-ספייס, 1 לעפעלע צימרינג, 1 לעפעלע נאטמע, 1 קאפע ראזשינקעס, 1 קאפע וויינפערלאך, 1 קאפע ציטראן, א האלבע קאפע געצוקערטע ארענדיש-שאלעכץ, א האלבע קאפע געצוקערטע לימענע-שאלעכץ.

גרייט צו אלע אויסגערעכענטע פרוכטען, צעשניידט די טייטלען, קארשען, ציטראן און ארענדזש און לימענע-שאף לעכץ אויף קליינע שטיקלאך. וואשט די ראזשינקעס און וויינפערליך, און באדעקט זיי מיט א האלבע קאפע קעיק מעהל. צעמאחלט די ניס און מעסט אפ די אלע איבעריגע שפייזארטיקלען. צעפיהרט אין דער קאפע די סאדע און דעם טארטאר-קרים. שלאגט אויף די אייער באזונדער. דאן מאכט א קרים פון דעם פוטער און צוקער און גיט צו די אויפגעשלאגענע געלעכלאך. גיט אויך צו קאפע אין וועלכער עס איז צעפיהרט די סאדע און דער טארטאר-קרים. דאן גיט צו דעם סירופ, איינגעמאכט און גרעיפ-דזשום. מישט אויס צוואמען די קעי-קמעהל, מיט זאלץ און די געווירצען, און גיט צו צום איבעריגען. מישט עס אויס מיט די פרוכט און ניס און וויקעלט אין די גוט אויסגעשלאגענע ווייסליכע באקט פאר 2 שטונדען אין א געוועהנליך-אנגעהייצטען אויווען (300 גראד טעמפעראטור). שפרייט אויס דאס בעקעלע מיט וואקס-פאפיער.

~

טייטלען-בארם

1 קאפע צוקער, 3 אייער (גוט אויפגעשלאגען), 1 קאפע מאנישעווימץ'ס מצה-מעהל, 1 לעפעלע בייקינג פוידער, א האלב לעפעלע זאלץ, א קאפע טייטלען (גוט צעשניטען), 1 קאפע ניס (צעהאקטע).

מישט אויס דעם צוקער און די אויפגעשלאגענע אייער, מישט אויך אויס די מעהל, זאלץ און בייקינג פוידער. קאמט בינירט ביידע מיקסטשורס און גיט צו די טייטלען און די ניס. שפרייט אויס די מיקסטשור און דין ווי מעגליך אין



פּיין מצה בעקערס

א פיערעקעדיגען בעקעלע אָנגעשמירט מיט פעטס. באַקט אין אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד פאַר 45 מינוט. אויב דער טייג ברוינט זיך שנעל, מאַכט קלענער די טעמפּעראַטור. ווען עס ווערט פאַרטיג לאָזט עס אָפּזעצן 15 מינוט. צע-שניידט אויף שטיקער אַרום 4 אינטשעס קאַנג און 1 און אַ פיערטעל אינטשעס די ברייט, און וועהרענד זיי זיינען נאָך וואַרעם, וויקעלט זיי אין דינעם צוקער.

643

רעספּערי קעיק

1 קאָפּע מאַגישעווייט'ס מצה-מעהל (אָדער אַ האַלבע קאָפּע מצה-מעהל און אַ האַלבע קאָפּע קאַרמאַפּעל-מעהל), 1 און אַ האַלבע קאָפּע צוקער, 8 אייער, 1 לימענע (צעריבענע שאַלעכץ און זאַפט), 2 לעפעל מאַלינע (רעספּערי) איינגעמאַכט, 2 לעפעל צע-מאַהלענע וועלשענע ניס, אַ פיערטעל לעפעלע זאַלץ.

שלאָגט אויף די געלעבלאָך פון די אייער מיט צוקער, ביז עס ווערט לייכט, ניט צו צעריבענע שאַלעכץ און לימענע-זאַפט, די איינגעמאַכטס (צעלאָזט די איינגעמאַכטס אויב עס איז האַרט), ניט צו דערנאָך די ניס און די מצה-מעהל. שלאָגט אויף די ווייסליכע פון די אייער מיט זאַלץ ביז עס ווערט האַרט, דאַן וויקעלט איין אין דעם קעיק-מיקסטשור. שפּרייט אויס דאָס בעקעלע מיט וואַסער-פאַפּיער און לעגט אַריין דעם קעיק-מיקסטשור, און באַשפּרענקעלט עס מיט אַביסעל צע-ריבענע וועלשענע ניס. באַקט אין אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד פאַר איין שטונדע. אויב איהר ווילט קענט איהר עס באַקען אין צוויי ליערס, אַריינלעגענדיג די מאַלינע-איינגע-מאַכטס צווישען איין ליער און דעם צווייטען און אַ ווייסען „אייסינג“ אויבען און אין די זייטען.

644

מאַק אָאָוט מיעל קעיקלאַך

2 קאָפּעס מאַגישעווייט'ס מצה-מעהל, 2 קאָפּעס מאַגישעווייט'ס מצה-פאַרפעל, איין און אַ האַלב קאָפּע צוקער, 1 קאָפּע ראָזשינקעס אָדער ניס, אָדער ביידע, צוויי-דריטעל קאָפּע צעלאָזענע שטיקען-פעטס, 4 אייער, 1 לעפעלע צימרינג.

מישט אויס די טרוקענע שטאָפּען, שלאָגט אַריין די אייער און די פעטס. לעגט זיי אוועק אין רויהע שטיקער אין דער גרויס פון אַן איי, אויף אַ פאַפּיער אָנגעשמירט מיט פעטס, און באַקט אין אַ טעמפּעראַטור פון 350 גראַד פאַר אַ האַלבע שטונדע. פון דעם דעסיפי וועט איהר האָבען אַרום פיער דאָזען קעיקלאַך.



די ב. מאנישעוויטץ קאמפאני

רעיון-באר

4 אייער, א האלבע קאפע צוקער, א האלבע קאפע מאנישעוויטץ'ס קעיק-מעהל, 2 עס-לעפעל וואסער, א האלב לעפעלע זאלץ, א האלבע קאפע צעשניטענע ראזשינקעס, א האלבע קאפע אפגעשוילטע און צע-האקטע מאנדלען, 1 לעפעלע וואנילא אדער די צע-ריבענע שאַלעכץ פון א האלבער לימענע.

שלאַגט אויף די געלעבלאך פון די אייער מיט צוקער, ביז עס איז לייכט. גיט צו וואסער, קעיק-מעהל, זאלץ און די פליי-וואַרינג. מיט אַרײַן די מאַנדלען, די ראַזשינקעס און וויקעלט איין אין די געדיכט-אויפגעשלאַגענע ווייסליכע פון די אייער. גיט עס אַרײַן אין אַ פענדעל אָנגעשמירט מיט פעטס. דאָס פענדעל זאָל זײַן לאַנג און פּלאַך. די אייער-מיקסטשור זאָל גיט זײַן מעהר ווי איין אינטש דיק. באַקט אין אַ מעסיגנעהייצטען אויווען (325 גראַד) און דאָן שניידט עס שטיקלאַכווייס, 4 אינטשעס בײַ 1. לעגט עס צוריק אין פענדעל אויף דער צעשניטענער זייט און ברוינט עס אין אויווען. וויקעלט עס אין דינעם צוקער.

~

2 לעפעל מאנישעוויטץ'ס קעיק-מעהל, א האלבער פונט צעריבענע מאנדלען, 1 פונט דינעם צוקער, 1 לעפעל צימרינג, 4 ווייסליכע פון אייער.

צימרינג סטיקס

שלאַגט אויף די ווייסליכע צו א געדיכטען שוים, גיט צו דעם צוקער ביסלאַכווייז, דאָן דעם צימרינג, קעיק-מעהל און די צעריבענע מאַנדלען. באַשפרענקעלט אייערע הענד מיט קעיק-מעהל און נעמט אַרום אַ לעפעלע טײַג און קאַטשעט אויס מיט די הענד סטיקס אַ האַלבען פינגער די לענג און דיק ווי אייער קליינער פינגער. לעגט עס אַרויף אויף אַ גוט אָנגעשמירטען כאַפּיער איבערלאָזענדיג אַרום אַן אינטש צווישען איינער און דער אַנדערער, כּדי זײ זאָלען זיך קענען אויסשפּרייטען. באַקט אין אַ מעסיגען אויווען (300 גראַד) פון צוואַנציג ביז דרייסיג מינוט, און באַרעקט מיט גע-קאַכטע פּראָסטינג.

~

6 מאנישעוויטץ'ס מצות, א האלב פונט פוטער, א פונט אין א האלב קאטעדזש קעז, פאפריקא.

מצות און קעז

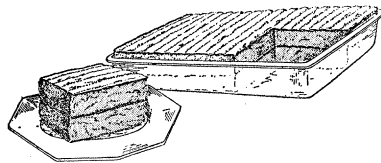
צעברעכט די מצות אין א זייער, גיסט אַן הייסע וואַסער און לאָזט די וואַסער אַפּרינען. צעשמעלצט די פוטער, און באַקט די מצות אין א סך פוטער, ביז עס ווערט קרוכלע און ברוין. לעגט זיי אויף אַ גרויסען טעלער, שפּרייט אויס די קאטעדזש-קעז און באַשפרענקעלט מיט אַביסעל פּאפּריקא. פון דעם רעסעפי וועט איהר האַבען 6 גוטע פּאַרציעס. גוט אַלס הויפט-מאכל פאַר לאַנטש.

סינסניעמי, אַהייאָ, אמעריקא

טאָוסטער קעז
מצות

4 אָדער 5 מאַניוועשימ'ס מצות, א האַלבע קאָפּע
מילך, 3 אייער, אַ פּיערשעל לעפעלע זאַלץ,
אַ האַלבע קאָפּע צוקער, 2 עסלעפעל צעלאָוענע
פּוטער, 1 פּונט קאטעדזש קעז.

שמירט אָן מיט פּוטער אַ בעקעלע, צעשניידט די מצות. אַז
זיי זאָלען זיך אַריינפאַסען אין דעם בעקעלע, שניידט גענוג
פאַר דריי לעיערס. שלאָגט אויף איין איי, גיט צו מילך און
זאַלץ. ווייקט די מצות אין דעם מיקסטשור פאַר אַ מינוט,
דאַן לאָזט אָפּטרוקענען. מישט צוזאַמען 2 אייער, צוקער,
פּוטער און קעז. שפּרייט אויס אַ טייל פּון דעם מיקסטשור
אויף דעם אונטערשטען לעיער פּון די מצה אין בעקעלע,
באָדעקט מיט אַן אַנדער לעיער פּון מצה און ווידערהאַלט
דאָס זעלבע נאָך אַמאָל. שפּרייט אויס די צוויי קעזלעיערס
אונגעפּעהר אַן אַכטעל אינטש דיק. באַקט אין אַ מעסיגען
אויווען פאַר 10 מינוט, דאַן טאָוסט עס אונטער'ן בראָילעד
ביז עס ווערט ברוין.



קעזיקעיק

5 אָדער 6 מאַניוועשימ'ס מצות, 3 אייער,
אַ פּונט קאטעדזשקעז, אַ פּיערשעל לעפעלע זאַלץ,
זאַפט פּון אַ פּיערשעל לימענע, א האַלבע קאָפּע
צוקער, 6 לעפעל פּוטער.

טונקט איין די מצה אין וואַסער, לאָזט זיי אָפּטרוקענען,
מישט אויס קעז, אייער, זאַלץ, צוקער און לימענע-זאַפט.
צעלאָזט פּיער לעפעל פּוטער אין אַ פּיערעקעדיגער בעקעלע.
שפּרייט אויס אין בעקעלע אַ גאַנצע מצה אָדער מעהר, אויב
דאָס בעקעלע איז גרעסער פּון איין מצה. שפּרייט אויס
אַ העלפט פּון דעם צונויפגעמישטען קעז פּון אויבען און
באָדעקט עס מיט אַן אַנדער מצה וואָס איז פּייכט. טהוט
דאָס זעלבע נאָך אַמאָל, אזוי אַז איהר זאָלט האָבען דריי
טיילען מצות און צוויי טיילען פּון דעם צונויפגעמישטען
קעז-אַנפּירונג. געברויכט די איבעריגע צוויי לעפעל פּוטער
צו באַשמירען די אויבערשטע מצה. באַקט אין אַ געוועהנט
ליד-אַנגעהייצטען אויווען ביי אַ טעמפעראַטור פּון 325 גראַד
פאַר אַ שטונדע, ביז עס ווערט גאָלדיג-ברוין. באַשפּרענקעקט
עס מיט פּוידער-צוקער און צעשניידט עס אין פּיער-עקיגע
שטיקלאַך. סערווירט הייס אָדער קאַלט.

די ב. מאנישעוויטץ קאמפאני

1 אוי, א פיערטעל לעפעלע זאלץ, דריי־פיערטעל קאפע קאלטע וואסער, א פיערטעל קאפע שטיקען־אָדער אויל־פעטס, א טהע־לעפעלע בייקינג פוידער, מעהל (אָרום 3 קאפעס), 2 מאנישעוויטץ'ס מצות, 1 קאפע שטיקען־פלייש (צעשניטען), א פיערטעל קאפע שטיקען־שמאלץ, 1 לעפעלע זאלץ.

שטיקען־קנישעם

מאכט א פאיקראָסט פון די ערשטע זעקס שפייז־אַרטיקלען. וואַלגערט אויס דעם קראָסט א פיערטעל אינטש דיק. שניידט אויס רונדע שטיקער, אין דער מאָס פון א שאָל (סאוסער), צעברעקלט די מצות און מישט עס אויס מיט די שטיקען, זאלץ און שמאלץ. לעגט אוועק א לעפעל אָדער מעהר פון דעם מיקסטשור אויף די אויסגעשניטענע טייג. מאכט פייכט דעם ברעג, און קלעפט זיי צוזאַמען. באַקט דרייסיג מינוטען אין א טעמפּעראַטור פון 425 גראַד, און סערווירט מיט שטיקען־שמאלץ.



5 גרינע פעפּערס, 1 פונט צעמאָהלענע פלייש, 2 מצות, 2 אייער, 2 עס־לעפעל זאלץ, א האַלב טעה־לעפעלע פעפּער, 2 עס־לעפעל מאנישעוויטץ'ס מצה־מעהל, 3 קאפעס קרויט, 2 פונט טאַמייטאס.

געפילטע פעפּערס

צעשניידט די פעפּערס אין א העלפט, שניידט אוועק דעם שטענגעל און וואשט אוועק די ווייסע קערנדלאך, זיעט אָפּ די טאַמייטאָ־זאָפּט און האַלט עס באַזונדער צו באַקען אין דעם די פעפּערס. צעברעכט די מצות און מישט עס אויס מיט דעם פלייש, די אייער, די מעהל, די קרויט, די טאָר־מייטאָס און די געווירצען. פילט אָן דערמיט די האַלבע פעפּערס און באַקט זיי אין דער טאַמייטאָ־זאָפּט (אָרום אַ שטונדע און א האַלב), ביז זיי ווערען ברוין.

66

2 עס־לעפעל מאנישעוויטץ'ס מצה־מעהל, 1 אָפּגע־קאכטע קאליפלאוער, 4 אייער, איינס און אַ האַלב לעפעלאך זאלץ.

קאליפלאוער לאַטקעס

צערייבט גוט די אָפּגעקאכטע קאליפלאוער און מישט דורך מיט די גוט־אויפגעשלאָגענע אייער. גיט צו די מעהל און זאלץ צוזאַמען. גיסט אריין פון אַ לעפעל אין הייסע פוטער און פרעגעלט ביז עס ווערט ברוין. פון דער רעסעפי וועט איהר קריגען 12 לאַטקעס.

פיינ מצה בעקערס

קעז-פורינג

5 מאנישעווייט'ס מצות, א האלב לעפעלע זאלן,
א האלב פונט קאמעדזש קעז, 2 אייער, 2 גרויסע
ציבעלעס, 2 לעפעל פוטער, אן אכטעל לעפעלע סאָדע.

צעהאקט די ציבעלעס דין, גיט צו סאָדע און פרענגלט אין
דער פוטער ביז עס ווערט ברוין, און לאָזט עס אָפּהלען.
מישט אויס דעם קעז, אייער, ציבעלעס. צעברעקעלט די
מצה און ווייקט זי אין קאלטער וואַסער פאר 2 מינוט.
קוועטשט דערנאָך אויס די וואַסער, גיט צו די מצה און
זאלץ צו דער קעז-מיקסטשור, לעגט עס אַריין אין פּוּרִינג
בעקעלע וואָס איז אָנגעשמירט מיט פעמס, און באַקט עס
אין אַ הייסען אויווען פאַר אַ האַלבער שטונדע (דער אויווען
דאַרף זיין 400 גראַד הייס), ביז עס ווערט ברוין.

~

טשיקען קאָמלעטס

ווייסע פלייש פון 2 טשיקענס, 3 אייער, 1 צי-
בעלע (צערבען), 3 לעפעלאד זאלץ, 1 פערטעל
לעפעלע פעפער, 1 קאפע מאנישעווייט'ס מצה
קעיק-מעהל, 2 קאפעס געקאכטע טאָמייטאָס, אַ
האַלבע לימענע, 3 לעפעל צוקער.

צעמאַהלט די ווייסע פלייש פון די טשיקען אין אַ פלייש
מיהל, גיט צו די אייער, ציבעלע, זאלץ, פעפער און מעהל.
מישט גוט אויס און מאַכט פון זיי קליינע קויקלאָך. לעגט
זיי אַריין אין אַ פענדעל מיט הייסע פעמס, און ברוינט עס
אויף ביידע זייטען, דאָן לעגט עס איבער אין אַ בעקעלע.
מישט די טאָמייטאָס מיט לימענע-זאָפט און צוקער, און
גיטט עס אַרויף אויף די קאטלעטען. באַקט אין אַ מעסיגען
אוייווען אַ האַלבער שטונדע און סערווירט.

~

וועדזשעמייבעל
קאָמלעטס

2 בוריקעס, 2 מיערען, 1 פארסניפ, 1 זיסע
קארטאָפּעל פון מיטעלען גרויס, 1 אירלענדישע
קארטאָפּעל פון מיטעלען גרויס, 4 שטיקלאָך סע-
לערי, 1 ציבעלע, 3 אייער, איין און האַלב קאָד
פעס מאנישעווייט'ס מצה-מעהל, איין און אַ האַלב
לעפעלע זאלץ, אַ האַלבע לעפעלע פעפער, 1 לימענע.
2 קאָפעס געקאכטע טאָמייטאָס, 4 לעפעל צוקער.

שיילט אָפּ די ווידזשעמייבעלס און צעמאַלט דורך אַ פלייש-
מיהל. גיט צו זאלץ, פעפער, מצה-מעהל, אויפגעשלאָגענע
אייער, מישט עס גוט אויס. מאַכט דערפון קליינע קוגלעך
לאָך, לעגט עס אַריין אין אַ פענדעל און ברוינט זיי אין
הייסע פעמס. ווען עס ווערט ברוין אויף ביידע זייטען,
לעגט עס אַריין אין אַ בעקעלע, באַניסט מיט טאָמייטאָס,
צו וועלכע איהר האָט צוגעגעבען צוקער און לימענע-זאָפט.
באַקט אין אַ מעסיגען אויווען פאַר אַ האַלבער שטונדע.

די ב. מאנישעוויטץ קאמפאני

פלויםען-פרימערם
(פיינקובען)

א האלב פונט פלויםען, געקאכטע מיט די קערענד-
לאד, 4 מאנישעוויטץ'ס מצות, א קאפע צוקער,
4 אייער, א קאפע מאנישעוויטץ'ס מצה-מעהל,
א האלב לעפעלע זאלץ.

ווייקט די מצות אין קאלט וואסער פאר א פאר מינוט ביז
זיי ווערען ווייך, און דאן דריקט אויס די וואסער, גיט צו
צוקער, אויפגעשלאגענע אייער, זאלץ און מעהל. נעמט
אביסעל פון טייג, און גלייבט עס אויס אויף דער דאלאניע
פון אייער האנד, לעגט אריין א פלויס אין מיטען און דעקט
צו מיט אן אנדער לענגליך-רונדע שטיקעל טייג און פאר-
קלעפט ביי די זייטען. וויקעלט עס אין מצה-מעהל און באקט
אין א סך פעטס אין א טעמפערעטור פון 375 גראד ביז
עס ווערט ברוין. באשפרענקעלט עס מיט דינעם צוקער.

~

4 קאפעס מאנישעוויטץ'ס מצה-מעהל, 1 קאפע
פעטס, 2 קאפעס וואסער, 10 אייער, 2 לעפעלאך
זאלץ.

קראָלערס

קאכט אויף צוזאמען די פעטס און די וואסער, גיט צו די
מצה-מעהל און מישט אויס. לאזט די מיקסטשור אפ-
קיהלען און גיט צו די זאלץ און די גוט-אויפגעשלאגענע
אייער. קנעט גוט אויס, באשמירט דאן די הענד מיט פעטס
און מאכט קניידלאך ארום 2 אינטשעס אין דער ברייט.
מאכט א לאך מיטן פינגער אין דערמיטען, נאכדעם ווי
איהר האַט זיי אוועקגעלעגט אויף פאפיער אָנגעשמירט מיט
פעטס. באקט אין א הייסען אויווען (400 גראד) ארום א
האלבע שטונדע. וויקעלט עס אין שטויב-צוקער.

~

דריי-פיערטעל קאפע מאנישעוויטץ'ס מצה-מעהל,
6 אייער.

בעאַלאַס

שלאַגט אויף די אייער ביז זיי ווערען לייבט, גיט צו אזוי
פיעל מצה-מעהל אז דער מיקסטשור זאל זיך האלטען.
ווארפט אריין פון שפיץ-לעפעל אין א סך פעטס אָנגעד
ווארעמט צו א טעמפערעטור פון 375 גראד. ווען עס ווערט
לייבט ברוין, נעמט עס ארויס און טריקענט עס אָפ אויף
ברוינע פאפיער. סערווירט עס קאלט מיט א סירופ וואָס
ווערט געמאכט ווי פאָלגט: קאכט צוזאמען פאר פינף
מינוט איין קאפע צוקער, איין קאפע וואסער און א האלב
לעפעלע צימרינג.



סינסינעטי, אַהייאַ, אמעריקא

געפרעגעלטע פיש

שטיקלאך פיש (לויט דער צאהל פון דער פאמיליע),
1 איי צעשלאַגען, מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל,
זאלץ און פעפער.

באַשפרענקעלט די שטיקלאך פיש מיט זאלץ און פעפער,
וויקעלט זיי אין מצה-מעהל, טונקט איין אין אַן איי און דאַן
טונקט אויך נאָך אַמאָל אין מצה-מעהל. באַקט אין אַ סך
פעטס אין אַ טעמפּעראַטור ביז 350 גראַד, ביז עס ווערט
ברויַן.

629

דאָנאַטס נומער 1

צוויי-דריטעל קאַפּעס וואַסער, איין-דריטעל קאַפּע
טשיקען-שמאַליץ, 1 קאַפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה-
מעהל, 1 לעפעלע צוקער, 3 אייער, אַ פיערטעל
לעפעלע זאלץ.

קאַכט אויף די פעטס, וואַסער, צוקער און זאלץ, גיט צו די
מצה-מעהל, מישענדיג עס גוט אויס. קאַזט די מיקסטשור
קאַכען פאַר אַ סעקונדע, נעמט עס אוועק פון פייער און
מישט גוט דורך. שלאַנגט אויף די אייער איינציגווייט און
גיט זיי צו איינציגווייט. באַשמירט אַ פענדעל מיט פעטס
און אויך אייערע הענד, מאַכט קליינע קייליכלאך, אַרום
צוויי אינטשעס די ברייט און מאַכט אַ לאַך אין מיטען מיט
אייער פינגער, נאָכדעם ווי די קייליכלאך זיינען אַריינגע-
לעגט געוואָרען אין בעקעלע. באַקט אין אַ הייסען אוווען
(375 ביז 400 גראַד) פאַר אַ שטונדע.

630

דאָנאַטס נומער 2

איין און אַ האַלב קאַפּעס מאַנישעוויטץ'ס מצה-
מעהל, 6 אייער, אַ האַלבע קאַפּע וואַסער, אַ האַלבע
קאַפּע פעטס, און און אַ האַלב לעפעלע זאלץ.

קאַכט אויף צוזאַמען די וואַסער, פעטס און זאלץ. ווען עס
איז אויפגעקאַכט, גיט צו די מצה-מעהל און מישט עס אויס
ביז די וואַסער און פעטס זאַפען זיך איין. נעמט עס דערנאָך
אוועק פון פייער, קאַזט עס דערנאָך קאַכען, שלאַנגט אַריין
די אייער איינציגווייט און קענט עס גוט אויס. באַשמירט
די הענד מיט פעטס און מאַכט פון דער טייג קניידלאך די
גרויס פון אַן איי, לעגט זיי אוועק אויף פאַפיער באַשמירט
מיט פעטס, דאַן טונקט אַ פינגער אין וואַסער און מאַכט
אַ לאַך אין מיטען פון יעדען קניידעל. באַקט עס אין אַ
טעמפּעראַטור פון 375 גראַד אַרום אַ האַלבע שטונדע. לעגט
עס דערנאָך אין דינעם צוקער.



די 3. מאנישעוויטץ קאמפאני

6 אייער, א האלבע קאפע צוקער, דריי-פיערטעל קאפע צעהאקטע וועלשענע ניס (ארום א האלב פונט), די זאפט און שאלעכץ פון א האלבען לי-מענע (צעריבען), 1 קאפע מאנישעוויטץ'ס מצה-מעהל, 6 לעפעל האניג, 6 לעפעל גענוענע אדער הינערשע שמאלץ.

כרעמזלאך נומ. 1

שלאגט אויף די געלעכלאך פון אייער מיט צוקער, ביז עס ווערט לייכט. וויקעלט איין אין די גוט-אויפגעשלאגענע ווייסליכע פון די אייער, גיט צו די ניס, צעריבענע לימענע-שאלעכץ, לימענע-זאפט, מצה-מעהל. גיסט אריין לעפעל-ווייס אין א בעקעלע וואס איז גוט אויסגעשמירט מיט האניג און פעטס און באקט אויף ביידע זייטען, ביז עס ווערט ברוין.

649

3 מאנישעוויטץ'ס מצות, א האלב לעפעלע זאלץ, 1 לימענע, נאר די צעריבענע שאלעכץ, א פיערטעל קאפע מאנדלען, א פיערטעל קאפע ראזשינקעס, א לעפעלע צימרינג, 4 אייער, א קאפע צוקער.

כרעמזלאך נומ. 2

וויקט די מצות ביז זיי זיינען ווייך, דריקט אויס די וואסער, צערייבט די מצות, אז זיי זאלען ווערען ווי א קריס. גיט צו די צעריבענע לימענע-שאלעכץ, זאלץ, צוקער און די געלעכץ-לאך פון אייער, דאן גיט צו ראזשינקעס, מאנדלען און צימרינג און וויקעלט אין די געריכט-אויפגעשלאגענע ווייס-ליכע פון די אייער. גיסט ארויף לעפעל-ווייס אויף א הייסען, לייכט-אנגעפעטען פענדעל, און פרעגעלט ביז עס ווערט לייכט-ברוין אויף ביידע זייטען. סערווירט הייס מיט געקאכטע פלוימען.

650

2 אייער, א פיערטעל טהעלעפעלע זאלץ, 1 עס-לעפעל צוקער, א פיערטעל קאפע וואסער, 1 טהעל-לעפעלע בייקינג פוידער, א האלבע קאפע מאנישעוויטץ'ס מצה-מעהל, 3 אדער 4 שטיקלאך פאין-עפעל אדער 2 זויערע עפעל פון מיטלער מאס.

פיינ-עפעל אדער עפעל פריטערס

שלאגט אויף די אייער, גיט צו זאלץ, צוקער און וואסער. מישט צוזאמען די מעהל און בייקינג פוידער און גיט צו צו די אייער-מיקסטשור. שניידט די פאין-עפעל סלייסעס אויף פיערטלאך אדער די עפעל אויף אכטלאך. טונקט די



פיינ מצה בעקערס

עפעל אָדער פּאַינ־עפעל אין די אויפגעשלאָגענע אייער, און באַקט אין אַ סך פעטס אין אַ טעמפּעראַטור פּון 350 אָדער 375 גראַד, ביז זיי ווערען ברוין.

6-4-3

באַסטאָן
כרעמזלאַך

1 און אַ האַלב קאַפעס מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל, 6 אייער, 6 לעפעל קאַלמע וואַסער, 3 לעפעל משיקען אָדער גענוזענע פעטס, אַ האַלב לעפעל זאַלץ, איין־דריטעל פּונט האַניג אָדער צוויי־דריטעל פּונט צוקער, איין־פּיערטעל לעפעלע אינגבער, איין־דריטעל פּונט צעריבענע ניס, איין־דריטעל קאַפע קאַלמע זיסע טהע אָדער „מעד“, אַ האַלבע קאַפע גוט־צעשניטענע זויערע בוריקעס.

שלאָגט אויף די אייער, ניט צו מצה־מעהל, וואַסער, פעטס און זאַלץ, דאַן לאָזט דעם טייג שטעהן אַ האַלבע שטונדע. מישט אויס די בוריקעס מיט דעם האַניג אָדער צוקער, אינגבער און ניס און שטעלט עס אַריין אין אַ פענדעל צו ברוינען. ווען עס איז ברוין, נעמט עס אַרונטער פּון פייער און גיט צו „מעד“ אָדער טהע. לייגט אַרויף אויף אַ פּאַפּיר אָנגעשמירט מיט דער בוריקעס־מיקסטשור און באַד דעקט זיי מיט אַנדערע דריי־עקעדיגע קוקים. באַשמירט יעדען כרעמזעל מיט אַביסעל פעטס און באַקט אין אַ הייסען אויווען (400 גראַד) פאַר אַ האַלבע שטונדע. קערט עס איבער כּדי צו ברוינען ביידע זייטען. איהר קענט זיי עסען הייס אָדער קאַלט. דער רעסיפי פאַר דעם בוריקעס־קילונג איז גענוג פאַר דריי בייסינגס. פּון דעם טייג רעסיפי וועט איהר האַבען גענוג פאַר 15 כרעמזלאַך.

6-4-3

מצה־מעהל
אמלעט

3 אייער, דרוי־פּערטעל קאַפעס וואַסער, אַ האַלבע קאַפע מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל, אַ פּיערטעל לע־פעלע זאַלץ, 2 לעפעל פּומער אָדער אַנדערע פעטס.

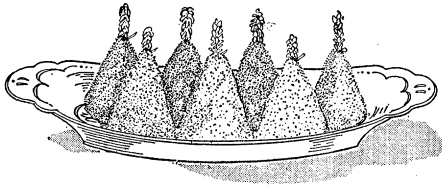
שלאָגט אויף די אייער, ביז זיי זיינען זעהר לייכט און שויםעדיג, ניט צו וואַסער, זאַלץ און מצה־מעהל, מישט גוט אויס. צעלאָזט די פּומער אין אַ גרויסען בעקעלע, און גיסט אַריין אין בעקעלע די מיקסטשור, לאָזט עס קאַכען ביז דער אונטערשטער טייל ווערט ברוין, דאַן קערט עס איבער און ברוינט צו די אַנדערע זייט. אויב איהר ווילט קענט איהר עס קאַכען אַלס באַזונדערע אמלעטס. סערווירט מיט איינ־געמאַכטס, האַניג, סירופ אָדער צוקער און צימרינג.

די ב. מאנישעוויטץ קאמפאני

1 מאנישעוויטץ'ס מצות, 2 לעפעל פוטער, 3 אייער, א פיערמעל לעפעלע זאלץ, א זעכצעהנטעל לעפעלע פעפער.

מצות און אייער

וויקט די מצה אין וואסער ביז זי ווערט ווייך, דריקט אויס די וואסער, שטעלט אָוועק דאָס בעקעלע אויף דעם פייער און צעלאָזט די פוטער. פרעגעלט די מצה, און ווען פאַרמיג גיט צו די אויפגעשלאָגענע אייער און סקרעמבעלט, גיט צו זאלץ און פעפער. אויב איהר ווילט קענט איהר צוגעבען א דריטעל קאָפּע מילך צו די אייער.



א האלבע קאפּע צעריבענע מייערען, 1 קאפּע צעריבענע קארטאָפּעל, 1 צעהאקטע ציבעלע, 1 קאפּע געקאכטע רייז, 1 פונט קענדיסעמאן, 2 לעפעלאך זאלץ, 2 אייער, 1 פיערמעל קאפּע מאנישעוויטץ'ס מצה-מעהל.

סעמאן-קראָקעטס

נעמט אָוועק די פליסיגקייט פון די סעמאן, צערייבט די סעמאן מיט אלע אויסגעריבענע שפייז-אַרטיקלען, מאכט קניידלאך, וויקעלט זיי אין מצה-מעהל און באַקט אין בעד קעלאך מיט א סך פעטס ביז זיי ווערען ברוין, אין א טעמפּעראַטור פון 375 גראַד.

∞

2 מאנישעוויטץ'ס מצות, 2 אייער, 1 לעפעלע זאלץ, אן אכטעל לעפעלע פעפער, דער זאפט פון א האלבער לימענע, 1 פונט קענדיסעמאן, א לעפעל פוטער, 1 קאפּע צעריבענע קארטאָפּעל.

סעמאן
סענדוויטשעס

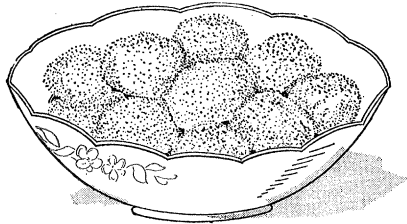
צעברעכט די מצות און באַשפרענקעלט זיי מיט אַביסעל וואסער, צעשלאָגט די אייער, גיט צו די מצה, זאלץ, פעפער, לימענע-זאפט, קארטאָפּעל און סעמאן. (די סעמאן דאַרף זיין אַהן די פעטס.) מיישט אויס אלע צוזאַמען און לעגט אַרײַן אין אַ בעקעלע באַשמירט מיט פוטער, באַשמירט אויבען מיט אַ לעפעל פוטער און באַקט פאַר 45 מינוט אין אַ נעוועהנליך אָנגעהייצטען אויווען אין אַ טעמפּעראַטור פון 350 גראַד. ווען קאַלט, צעשניידט עס פאַר סענדוויטשעס. דיווער מאכל קען געגעסען ווערען א טאָג שפּעטער.

סינסינעטי, אַהייז, אמעריקא

מאָרד־דאָמפּלינגס

1 לעפעל מאַנישעווויטץ'ס מצה־מעהל, דרוי־פיער
טעל לעפעלאַך נאָטמעג, 1 לעפעל פעטרישקע, 3
לעפעל מאָרד, 3 געלעכלאָך פון אייער.

שלאַנט אויף דעם מאָרד ווי אַ קריעם, גיט צו זאַלין, נאָט־
מעג און פעטרישקע, שלאַנט אַריין די געלעכלאָך פון
די אייער ביסלעכווייס, און גיט צו די מצה־מעהל. געברויכט
בלויז אויף אַ אזוי פיעל מצה־מעהל אויף וויפיעל עס איז
נוטיג צו קענען מאַכען קליינע קייליכלאָך פון דער מיקס־
טשור (נעמט אַרום 1 עס־לעפעל). גיט צו די דאָמפּלינגס
צו דער קאָכענדיגער זופ און קאָכט זיי פאַר 15 מינוט.
פון דער רעסעפי וועט איהר האָבען אַרום 9 אָדער 10 דאָמפּ־
לינגס.



פּעדער קניידלאַך
עלזאסער סטייל

1 קאָפּע טשיקען־פעטס, 3 אייער (גוט אויפגע־
שלאָגען), איין דריטעל קאָפּע הייסע טשיקען
בראַטה, 1 לעפעלע זאַלין, 1 לעפעלע נאָטמעג
(אָדער אינגבער ווען איהר ווילט), 2 קאָפּעס מאַ־
נישעווויטץ'ס מצה־מעהל.

קיהלט אָפּ די קאָפּע שמאַלין פון אַ געדעמפּטער טשיקען
ביז עס ווערט טיילווייס קיהל, שלאַנט עס גוט אויף. גיט
צו די אַנדערע שטאָפּען, דאַן מאַכט קניידלאַך אין דער
גרויס פון אַ וועלשענער ניס. באַדעקט זיי מיט אַ דינעם
טוך, און שטעלט אוועק אין אַ קיהלען פּלאַץ פאַר 1 ביז 24
שטונדען. ווען איהר ווילט זיי געברויכען, קאָכט אויף די
זופ נאָכדעם ווי איהר נעמט אַרויס די טשיקען, און אזוי
ווי די קניידלאַך זאָפּען איין דעם בראַטה, גיט צו אַ האַל־
בען פונט סטייק, אָדער עטליכע בוליאָן קיובס צו קרעפ־
טיגען די זופ. דאַן לעגט אַריין די קניידלאַך אין דער זי־
דענדיגער זופ און לאָזט עס קאָכען 18 מינוט. פון דער
רעסעפי וועט איהר האָבען אַרום 42 קניידלאַך. סערווירט
אנשטאָט לאָקשען אָדער ספּאַגעטי. אויב איהר ווילט קענט
איהר באַווירצען די טשיקען בראַטה מיט אַרבעס און אַספּאַ־
ראַגוס.

די ב. מאנישעוויטץ קאמפאני

קניידלאך נומער 1

איין און א פיערטעל קאפעס מאנישעוויטץ'ס מצה-מעהל, א האלב לעפעל זאלי, א פיערטעל קאפע משיקען-פעטס, א האלבע קאפע הייסע וואסער, 3 אייער, א האלבע לעפעלע ציבעלע-זאפט.

לעגט אריין די פעטס אין א שיסעל, גיט צו הייסע וואסער און זאלי, מישט גוט אויס, לאזט אביסעל אפזעהלען, דאן גיט צו די גוט-אויפגעשלאגענע אייער, ציבעלע-זאפט און מצה-מעהל. מישט גוט אויס און לאזט עס שטעהן פאר איין שטונדע. דאן קאכט אויף איין און א האלב קווארט וואסער, צוגעבענדיג איין לעפעל זאלי און איין גרויסע ציבעלע. און לאזט עס זידען 5 מינוט. דאן מאכט פון די מצה-מעהל מיקסטשור קניידלאך. לעגט זיי אריין אין דער קאכיגע וואסער און קאכט עס פאר 20 מינוט. מערוירט עס מיט זופ.

60

קניידלאך נומער 2

2 קאפעס מאנישעוויטץ'ס מצה-מעהל, 2 לעפעלאך זאלי, א האלבע לעפעלע פעפער, א פיערטעל קאפע משיקען-שמאלץ, 3 אייער, איין און א פיערטעל קאפעס וואסער.

שלאגט אויף צוזאמען די אלע שפייז-מאטעריאלען, און לאזט שטעהן די מיקסטשור א האלבע שטונדע, באשמירט דאן די הענד מיט פעטס און מאכט קליינע קניידלאך. לעגט זיי אריין אין קאכיגע זופ אדער זאלי-וואסער, קאכט ארום 20 מינוט.

60

קניידלאך נומער 3

2 אייער, א האלבע קאפע וואסער, א פיערטעל מעה לעפעלע זאלי, אן אכטעל מעה לעפעלע פער, 1 טעה-לעפעלע פעטס, א עס-לעפעל קאר-טאפעל-מעהל, א קאפע מאנישעוויטץ'ס מצה-מעהל.

שלאגט אויף די אייער, גיט צו וואסער, געווירצען און צע-לאזענע פעטס, מישט אויס די קארטאפעל מעהל מיט א האלבע קאפע מצה-מעהל און גיט צו נאך א האלבע קאפע מעהל ביז די טייג ווערט שטייף גענוג צו מאכען דערפון קניידלאך, באשמירענדיג דערביי די הענד מיט שמאלץ. די קניידלאך דארפען זיין אין דער מאס פון א וועלשענע נוס. לעגט אריין אין געקאכטע וואסער וואס איז געזאלצען, אדער אין זופ און קאכט פאר צוואנציג מינוט. די קניידלאך

פּיין מצה בעקערס

קענען אויך געגעסען ווערען אנשטאט קארטאפעל, ווען איהר סערווירט געבראָטענס. פון דער רעסעפי קומען אַרויס 12 קניידלאַך.

∞

מצה־קניידלאַך
1 נומער

4 מאַנישעווייט'ס מצות, איין און אַ האַלב צי בעלעס (פון מיטלען גרויס), 3 לעפעל משיקען פעטס, 4 אייער, 2 לעפעלאַך פעטרישקע, אַ פיער מעל לעפעלע פעפער, 2 לעפעלאַך זאַלץ, 4 לעפעל לאַך צוקער, אַ דריטעל אַדער אַ האַלבע קאַפּע מאַנישעווייט'ס מצה־מעהל.

וויינט די מצות אין קאַלטע וואַסער און דריקט אויס די וואַסער, גיט צו די געווירצען און אַ האַלבע ציבעלע צע־האַקט און צוגעברוינט, גיט צו די אויפגעשלאָגענע אייער און גענוג מעהל צו קענען מאַכען פון דעם קניידלאַך, קאַכט די קניידלאַך אַ 20 מינוט אין זאַלץ־וואַסער (איין לע־פעלע זאַלץ צו אַ קוואַרט וואַסער). סערווירט די מצה־קניידלאַך אנשטאט פּאַטייטאַס און מאַכט זיי באַטעם־מיט מיט די איבערגעבליבענע ציבעלע. די ציבעלע דאַרף זיין צעהאַקט און צוגעברוינט אין משיקען־פעטס. די מצה־קניידלאַך קומען אַרויס לייכטער ווען איהר האַלט זיי אַ שטונדע פריהער אין איין באַקס און דערנאָך קאַכט איהר זיי.

∞

מצה־קניידלאַך
2 נומער

2 מאַנישעווייט'ס מצות, 2 לעפעל משיקען שמאַלץ 1 לעפעל צעהאַקטע ציבעלע, אַ פיערטעל לעפעלע פעפער, אַ האַלב לעפעלע אינגבער, אַ לעפעלע און אַ האַלב זאַלץ, אַ לעפעל צעריבענע פעטרישקע, אַ קאַפּע מאַנישעווייט'ס מצה־מעהל, 4 אייער.

וויינט די מצות אין וואַסער ביז זיי ווערען ווייך, דריקט אויס גוט די וואַסער, באַקט עס אין משיקען פעטס, צולע־גענדיג ציבעלעס, געווירצען, מצה־מעהל, ווערענר עס איז נאָך הייס. לעגט עס אַרויס אין אַ שיסעל, און ווען עס ווערט אָפּגעקיהלט גיט צו פיער אייער, אַריינשלאָגענדיג זיי איינ־ציגווייס, מאַכט קניידלאַך, וויקעלט זיי אין מצה־מעהל און משיקען־פעטס און קאַכט עס פאַר צוואַנציג מינוט אין זופ אַדער זאַלץ־וואַסער.



די ב. מאנישעוויטיץ קאטפאני

8 מאנישעוויטיץ'ס מצות, 1 קאפע מאנישעוויטיץ'ס מצה-מעהל, 4 אייער, 2 לעפעל פעטס, א האלב לעפעל זאלץ, 1 לעפעל צעהאקטע פעטרישקע.

מצה-דאמפלינגס

ווייקט די מצות אין קאלטע וואסער, דאן לאזט די וואסער אָפרינען. שלאָגט אויף די אייער, דאן גיט צו פעטס, זאלץ און די געווייקטע מצות. גיט צו די מצה-מעהל און פעט-רישקע, מישט גוט אויס, דעקט עס צו, און שטעלט אין אייז באַקס פאר פיער ביז פינף שטונדען איידער איהר מאַכט דערפון קניידלאַך. ווען איהר זיינט גרייט עס צו געברויכען, מאַכט דערפון קניידלאַך און לעגט זיי אריין אין קאַכיגער זוף, דעקט עס צו און לאָזט עס קאַכען אַ האַלבע שטונדע.

~

3 קאָפּעס מאַנישעוויטיץ'ס מצה-מעהל, אַ האַלבע קאָפּע פעטס, 1 קאָפּע וואַסער, 8 אָדער 9 אייער, 2 לעפעלאַך זאלץ, אַ האַלב לעפעלע פעפער.

„סופ נאָטס“

לעגט אַריין די מצה-מעהל אין אַ שיסעל, קאַכט אויף די פעטס און וואַסער און גיט צו צו דער מעהל, מישענדיג גוט די גאַנצע צייט מיט אַ גאַפּעל, אַז עס זאָל ניט בלייבען קיין טרוקענע מעהל. גיט צו זאלץ און פעפער און שלאָגט אַריין די אייער אין דער מיקסטשור, דאן קענט גוט דורך, באַשמירט די הענד מיט פעטס און מאַכט פון טייג קליינע קניידלאַך אַרום דריי-אַכטעל אינטש אין דער ברייט. לעגט עס אויף אַ גוט-אַנגעשמירטע פּאַפּיער און באַקט אין אַ הייסען אויווען (400 גראַד) אַרום אַ האַלבע שטונדע, ביז עס ווערט ברוין.

~

8 מאַנישעוויטיץ'ס מצות, 2 אייער, 6 לעפעל צוקער, 2 לעפעלאַך צימרינג, 4 לעפעלאַך צע-ריבענע לימענע-שאלעכץ.

מצות איינגע-טונקען אין אייער

ווייקט די מצות אין מילך אָדער וואַסער ביז זיי זיינען ווייך, צעשניידט זיי אין פיערטלאַך אָדער אַכטלאַך. טונקט איין אין די אויפגעשלאָגענע אייער און פרעגעלט אין פוטער ביז עס ווערט ברוין. מישט אויס צוזאַמען די צוקער און צימ-רינג און באַשפרענקעלט מיט דעם די הייסע מצות. באַ-שפרענקעלט פון אויבען מיט צעריבענע לימענע-שאלעכץ און סערווירט.

סינסינעמי, אהייא, אמעריקא

קארטאָפּעל-
לאַטקעס

2 קאָפּעס צעריבענע קארטאָפּעל, 1 קאָפּע מאַנישער
וויטק'ס קעיק-מעהל, איין און אַ פּיערמעל קאָפּע
וואַסער, אַ האַלב לעפעלע זאַלץ, 4 אייער.

גיט צו די גוט-אויפגעשלאַנגענע אייער צו די גוט-צעריבענע
קארטאָפּעל, גיט צו די וואַסער צו די קעיק-מעהל און זאַלץ
און מישט גוט אויס. פּרענגעלט עס אין הייס פעטס ביז עס
ווערט גאָלדען-ברוין.

קריעם-פּאָפּס

1 קאָפּע וואַסער, אַ דריטעל קאָפּע פעטס, 1 קאָפּע
מאַנישעוויטק'ס מצה-מעהל, אַ האַלבע לעפעלע
זאַלץ, 4 אייער.

גיט אַרײַן די וואַסער אין די פעטס אין אַ פענדעל און
קאַכט אויף. ווען עס קאַכט אויף, גיט אַרײַן די מעהל און
זאַלץ, און קאַכט ווייטער און מישט עס ביז די טייג ווערט
אַפגעטײלט פון די זײטען פון פענדעל. נעמט אַרױנטער
פון פּײער, גיט צו די ניט-אויפגעשלאַנגענע אייער איינציג-
ווייס, גיט עס אַרױף לעפעלווייס אויף אַ שטיק פּאַפּיער,
אַנגעשמירט מיט פעטס און באַקט פאַר 25 מינוטען אין אַ
טעמפּעראַטור פון 450 גראַד, און דאַן באַקט נאָך פאַר 45
מינוט אין אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד, ביז עס ווערט
דורכאויס קרוכלע. פון דעם רעסעפי וועט איהר האָבען
12 פּאָפּס. ווען די פּאָפּס זײנען אָפגעקײחלט, מאַכט אַ שניט
אין דער זײט פון יעדער, גיט אַרײַן אַרום אַ לעפעלע פון
דעם פּײלונג און באַשפּרענקעלט עס מיט דינעם צוקער.

פּײלונג פאַר קריעם-פּאָפּס

2 אייער, דריי-פּיערמעל קאָפּעס צוקער, אַ לעפעל
קארטאָפּעל-מעהל, אַ לעפעלע פּוטער, אַ לימענע,
1 קאָפּע וואַסער.

צעשלאַנגט גוט די אייער, מישט אויס די צוקער מיט די
מעהל, גיט צו די אייער און שלאַנגט עס לייכט צוזאַמען.
גיט צו לימענע זאַפט, פּוטער און וואַסער (לאַנגזאַם), קאַכט
עס אין אַ דאָפּעלטען באַײלער, ביז עס ווערט דערפון אַ געד
דיכטער קאַסטאַרד. קײחלט עס אָפּ און לעגט אַרײַן אין די
„קריעם פּאָפּס“ שעלס.



די 3. מאנישעוויטץ קאמפאני

א האלבער עסלעפעל מאנישעוויטץ'ס קייקמעהל,
3 עסלעפעל וואסער, 1 איי, זאלץ.

לאקשען נומער 1

צו 1 איי צוגעבען א ביסעלע זאלץ און 3 עסלעפעל וואסער.
צושלאגט דאס לייכט און צומישט מיט א האלבען עסלע-
פעל קייקמעהל. ווארעמט אן אביסעל שמאלץ אָדער בויעל
אין א פרייאנג פען (א פענדעל), דאן באניסט דערמיט די
דעם פון דער פען און ברוינט איין זייט. דערנאָך קערט
איבער אויף דער צווייטער זייט. ווען ביידע זייטען זענען
צוגעברוינט, לעגט דאס אויף א פלאכען פלאץ אָפצוקי-
לען. דערנאָך שניידט דערפון לאקשען אן אכטעל אינטש
ברייט און טוט זיי אריין אין זידענדיגע זופ ווען אלעס איז
ברייט צום עסען.

64

א האלבע קאפע מאנישעוויטץ'ס קייקמעהל,
1 קאפע קארטאפעל-מעהל, 5 אייער.

לאקשען נומער 2

מישט אויס צוזאמען די אויבערערמאנטע שטאפען און
קענט זיי גוט אויס, און אזוי דין ווי מעגליך, און לעגט
אזועל אויף א פאָר שטונדען אויסצוטריקענען. דאן שניידט
זיי אויס אויף שטיקלאך, לויט ווי אייך געפעלט, טריקענט
עס אויס און אויב נויטווענדיג קאכט די לאקשען פאר 20
מינוטען אין זאלץ-וואסער איידער איהר לעגט זיי אריין אין
דער זופ. איהר קענט אויך סערווירען די לאקשען אנשטאָט
א גרינצייג.

65

א האלבע קאפע מאנישעוויטץ'ס קייקמעהל,
2 אייער, א לעפעלע צוקער, א לעפעלע בויקונג
פוידער, א פיערטעל לעפעלע זאלץ, א האלבע
קאפע מילך אָדער הייסע וואסער.

פענקעיקס

שלאַגט אויף די אייער, גיט צו מילך און די אנדערע פראָ-
דוקטען (די טרוקענע), מישט אויס גוט, און לעגט אריין
די קעיקס אין א אָנגעשמירטען בראַט-אייזען (גרידעל).
ווען דאָס טויג הויבט אן בלעזען, קערט איבער די פעני-
קעיקס און ברוינט אויף דער אנדערער זייט. אויב איהר
ווילט נאָך א לייכטערען פעניקעיק, שלאַגט אויף די ווייט-
ליכע באַזונדער ביז זיי זיינען האַרט, און וויקערט איין דעם
מיקסטשור צולעצט ביז געדיכט. פון דער רעסעפי קענט
איהר מאַכען 6 קעיקס.



פּיין מַצה בעקערס

מצה פּאַיִקראָסט
(טײַג פּאַר פּאַי)

אַנדערהאַלבען מאַנישעוויטץ'ס מצות, אָן אַכטעל
טײַלעפעלע זאַלץ, 2 עסלעפעל צוקער, 2 אייער,
1 עסלעפעל פעטס, אַ האַלבע קאָפע מאַנישעוויטץ'ס
מצה־מעהל.

וויקט איין אַנדערהאַלבען מצות און קוועטשט זיי גוט
אויס. דערהיצט 1 עסלעפעל פעטס און לייגט אַריין די
אויסגעקוועטשטע מצות. איצט גוט אַריין אַ האַלבע קאָפּ
מצה־מעהל, 2 אייער, 2 עסלעפעל צוקער און אַן אַכטעל
טײַלעפעלע זאַלץ. מישט דאָס אויס גוט און לייגט אַריין
דאָס טײַג אין אַ פּאַי בעקענדעק, מאַכט אויס מיט די הענט
די פּאַי־דעקלאַך (קראַפּס), ווייל עס איז אונגענגלאַך דאָס
צו קאַטשען. מאַכט דאָס טײַג אַ פּערטעל אינטש גראָב.

~

קעזל־לאַטקעס

אַ האַלב פּונט קריעם־שייז, אַ האַלב פּונט פּאַרם
אָדער געפּרעסטע קעז, 8 אייער, 1 קאָפע מאַני־
שעוויטץ'ס מצה־מעהל, איינס און האַלב לעפעלע
זאַלץ, אַ פּיערטעל לעפעלע פעפּער, 1 לעפעל צוקער
(אויב מען וויל).

מישט אויס צוזאַמען די ביידע סאַרטען קעז און גיט צו די
אויפגעשלאַגענע אייער. מישט אויס לאַנגזאַם צוזאַמען
די מצה־מעהל און סײַזאַנינג. צעלאָזט צוויי לעפעל פּוטער
אין אַ פענדעל און גיט אַריין לעפעלווייס די אויפגעמישטע
קעז אין דער הייסער פּוטער. פּרעגעלט ביז עס ווערט
לייכט־ברוין אויף ביידע זייטען און עסט עס הייסערהייט.
איהר קענט עס באַשפּרענקלען מיט פּוידער־צוקער, אויב
איהר ווילט.

~

מצה־קעזל־לאַטקעס

3 אייער, 1 לעפעל צעלאָזענע פּוטער, 4 צעברעך
קעלטע מאַנישעוויטץ'ס מצות אָדער 2 קאָפעס מאַ־
נישעוויטץ'ס פּאַרפעל, אַ האַלב לעפעלע זאַלץ, אַ
פּיערטעל לעפעל צימרינג, 2 לעפעל קאַטעדזש
אָדער קריעם־קעז.

שלאַגט אויף די אייער, גיט צו דאָן אלע שטאַפּען אויסער
די מצות אָדער פּאַרפעל און מישט גוט אויס. באַנעצט די
מצות אָדער פּאַרפעל מיט אַ ביסעל הייסע מיך אָדער וואַ־
סער און דאָן מישט עס אויס מיט דעם אייער־מיקסטשור.
גיט עס אַרויף לעפעלווייס אויף אַ סקאַוואַראַדע וואָס איז
גוט באַשמירט מיט פּוטער און פּרעגעלט ביז עס ווערט
גאָלדען־ברוין, און באַשפּרענקעלט מיט דינעם צוקער. איהר
קענט עסען דיזע לאַטקעס הייס אָדער קאַלט.

די 3. מאנישעוויטץ קאמפאני

2 מאנישעוויטץ'ס מצות, 2 לעפעל פוטער, 1 איי,
1 לעפעל צוקער, א האלבע לעפעלע זאלץ, א קאפע
מילך, א האלבע קאפע מצה-מעהל.

מצה פענקעיקס
נומער 1

שלאגט אויף די געלעכעל פון איי, גיט צו צוקער, זאלץ,
מילך, מעהל, און וויקעלט אין דער גוט אויפגעשלאגנע
ווייסליכע פון דעם איי, באגיסט די מצה מיט וואסער, דאן
לעגט אריין אין אויווען פאר א מינוט. צעשניידט די מצה
אויף פיערטלאך, כדי איהר זאלט קענען לייכטער אָננעהן
מיט דעם, באשמירט איין זייט פון דער מצה מיט די צר
נויפגעמישטע שטאָפּען און באַקט עס מיט דער אָנגעשמיר-
טער זייט אַרונטער אין הייסע פוטער, ביז עס ווערט ברוין.
דאן באַשמירט דעם אויבערשטען טייל, קערט איבער און
לאַזט עס ווערען ברוין. סערווירט עס הייס, און באַשפרענג-
קעלט מיט דינעם צוקער.

~

1 פיערטעל קאפע מאנישעוויטץ'ס מצה-מעהל,
1 האלבע קאפע וואסער, 1 לעפעלע זאלץ, 4 אייער.

מצה אייערקוכען

גיט אריין א האלבע קאפע וואסער אין א פיערטעל קאפע
מצה-מעהל. טוט אריין א האלבע טייל-לעפעלע זאלץ און
צעשלאגט זייער גוט 4 געלעכלאך פון אייער. גיסט דאָס
אריין אין דעם מעהל און לאַזט דאָס שטעהן פאר 5 מי-
נוטען. צעשלאַגט גוט די ווייסלאך פון די אייער און טוט
זיי אריין פאַרזיכטיג אין דעם אייער-טייג. נעמט לעפעל-
ווייס פון דעם אייער-טייג, מאַכט דערפון קוכענס (קייקס)
און לייגט זיי אריין אין א הייס אונטערנעשמירט פענדעל.
מאַכט דאָס ברוין פון בירע זייטען. דערלאַנגט זיי מיט
צוקער, איינגעמאַכץ (דזשעלי) אָדער קאַנזערווירטע פרוכ-
טען (פרעזיררום).

~

3 לעפעל מאנישעוויטץ'ס מצה-מעהל, 3 קאפעס
1 (פונט) אָפּגעשוילטע און צעריבענע מאַנדלען,
אָנדערהאלבען קאפעס צוקער, 1 לעפעלע צימרינג,
1 לימענע (בלויז די צעריבענע שאַלעכץ), 8 אייער.

מאַנדלען-פּוּרינג

שלאַגט אויף די אייער פאר 20 מינוט ביז זיי זיינען זעהר
לייכט, דאן גיט צו די צוקער ביסלאַכווייס, גיט צו די מאַנ-
דלען, מעהל, צימרינג, און די לימענע און מישט אויס צו-
זאַמען. באַקט אין א גוט אָנגעשמירטען, פלאַכען בעקעלע



סינסינעמי, אַהייאַ, אמעריקא

און סערווירט קאלטערהייד מיט אויפגעשלאגענע קרים, "פלאוט", אָדער אירגענד וועלכע אנדערע סאַום וואָס אייך געפעלט. באַקט אַרום אַ שטונדע אין אַ טעמפעראַטור פון 300 ביז 325 גראַד.

649

גערעמפטע פּוּדינג

1 קאַפּע מאַנישעוויטץ'ס מזהימעהל, 1 קאַפּע צער ריבענע רויהע עפעל, 1 קאַפּע צעריבענע רויהע קארטאָפּעל, 1 קאַפּע צעריבענע רויהע מעערען, איין און אַ האַלבע קאַפּעס צוקער, אַ האַלבע קאַפּע קארטאָפּעל-מעהל, אַ האַלבע קאַפּע צעמאָהלענע וועל-שענע ניס, אַ האַלבע קאַפּע פּוטער אָדער אַ האַלבע קאַפּע צעריבענע רויהע ברוסט-שמאַלץ, איין און אַ האַלבע קאַפּע ראַזשינקעס אַהן די קערענדלאַך (אָדער פּלוימען צעשניטען אויף קלוינע שטיקלאַך), 2 לע-פעלאַך ביוקינג פּוידער, 2 לעפעלאַך ביוקינג סאַע, 1 לעפעלע אַלספּיס, אַ האַלב לעפעלע זאַלץ.

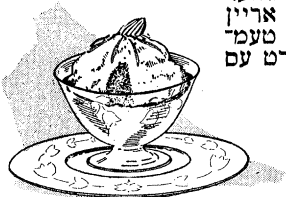
מישט גוט אויס אַלע שטאַפּען, לעגט אַריין די מיקסטשור אין צוויי איינפונטיגע קאַפּע קענס אָדער אנדערע כליים, און מאַכט זיי גוט צו. לעגט אַריין די קענס אין אַ טיעף, צונגעקטע שיסעל, אָנגעפילט מיט וואַסער און דאַמפט עס פאַר דריי שטונדען. ווען איהר זיינט פאַרטיג, קערט די קענס איבער פון אויבען אַראָפּ אין אַן אנדער שיסעל, הויבט אויף די קענס און דער פּוּדינג וועט לייכט אַרויס-קומען.

649

פּרוכט-פּוּדינג
נומער 1

4 מאַנישעוויטץ'ס מצות, 9 אייער, 1 קאַפּע צוקער, 2 לעפעלאַך צימרינג, אַ האַלבע קאַפּע מאַנדר לען, די צעריבענע שאַלעכץ פון 1 לימענע אָדער פון 1 אַרענדוזש, אַנדערהאַלבען קאַפּעס ראַזשינקעס מיט די קערענדלאַך, 2 צעריבענע עפעל, אַ האַלב פונט פעטס (1 קאַפּע).

באַניסט די מצות מיט וואַסער און ווייקט זיי אויס. שלאַגט אויף צוזאַמען די אייער, צוקער און צימרינג. צו ריזען מיקסטשור גיט צו די אנדערע שטאַפּען, הוץ די מצות. טריקענט אַפּ די מצות, גיט זיי צו ביסלעכווייס און שלאַגט צוזאַמען ביז עס ווערט זעהר לייכט, צעלאָזט די פּוטער אָדער די אנדערע פעטס אין אַ בעקעלע און דאַן לעגט אַריין די פּוּדינג. באַקט אין אַ מעסיגען אויווען (375 גראַד טעמ-פּעראַטור) פאַר אַ שטונדע און אַ פיערטעל. סערווירט עס היים מיט פּרוכט אָדער פּלוימען-סאַום.



ד' ב. מאנישעוויטץ קאמפאני

1 קאפע מאנישעוויטץ'ס מצה-מעהל, 1 פאניט מילך, 2 אייער, צוויי-דריטל קאפעס ברוינעם צוקער, 4 לעפעל פוטער, 1 לימענע (נור די צע-ריבענע שאַלעכץ).

מצה-מעהל פורניג

שלאַנט אויף די אייער, די מילך און די מעהל, גיט צו צו קער און צעלאָזענע פוטער, לימענע שאַלעכץ. גיסט עס אריין אין אַ מאַפּ אָנגעשמירט מיט פעטס און קאָכט פאַר איין שטונדע, אָדער באַקט פאַר אַ שטונדע און אַ האַלב אין אַ מעסינגע-הייצטען אויווען. פון דעם רעסעפי וועט איהר האָבען גענוג פורניג פאַר 10 פערזאָן.

~

2 לעפעל מאנישעוויטץ'ס מצה-מעהל, אַנדערהאַל-בען קאָפעס דינעם צוקער, 8 אייער, אַנדערהאַל-בען קאָפעס צעריבענע, רויהע מעערען, אַ פיערשעל קאָפע קארטאָפּעל-מעהל, 1 קאָפע צעריבענע מאַנדל-לען, 1 לעפעל וויין, אַ האַלבע לימענע (בלויז די שאַלעכץ).

מעערען פורניג

שלאַנט אויף צוזאַמען די געלעכלאָך פון די אייער מיט דעם צוקער, ביז עס ווערט לייכט. מישט אויס די צעריבענע מעערען, די מעהל און קארטאָפּעל מעהל, און דאַן מישט עס אריין אין דער מיקסטשור פון אייער. גיט צו מאַנל דען, לימענע שאַלעכץ און וויין, און צולעצט וויקעלט איין אין די געדריכט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע. באַקט עס אין אַ פענדעל אָנגעשמירט מיט פוטער און אויסגעשפּרייט מיט מעהל און צוקער, פאַר איין און אַ פיערטעל שטונדע אין אַ מעסיגען אויווען (300 גראַד).

~

1 קאָפע מאנישעוויטץ'ס קעיק-מעהל, 8 עפעל, 2 קאָפעס צוקער, 1 לעפעלע צימרינג, אַ פיערשעל קאָפע ראָזשינקעס, אַ פיערשעל קאָפע צעריבענע מאַנדלען, 2 לעפעל ווייסען וויין, אָדער אירגענד וועלכען אַנדערען געטראַנק, 8 אייער, 1 לימענע (בלויז די צעריבענע שאַלעכץ), אַ פיערשעל לע-פעלע זאַלץ.

עפעל-ספּאַנדרוש פורניג

שייט אָפּ די עפעל און שניידט אַרונטער פאַרזיכטיג דעם אויבערשטען טייל, כדי איהר זאָלט זיי דערנאָך קענען גע-ברויכען אַלס צודעקלאָך. שניידט אַרויס דעם אינוועניגסטען טייל מיט אַ מעסער, זייט אָבער פאַרזיכטיג גיט דורכצור-לעכערען דעם עפעל, מישט אויס דעם אויפגעשניטענעם טייל מיט די מאַנדלען, ראָזשינקעס, צימרינג, ווייסען וויין און צוויי לעפעל צוקער. פילט אויס דעם אויסגעלעדיגטען עפעל מיט דעם מיקסטשור, און דעקט זיי צו מיט דעם אויבערשטען טייל פון די עפעל וואָס איהר האָט פריהער אָפּגעשניטען. שמירט אָן מיט פעטס אַ פורניג-דיש, לעגט אריין די עפעל און אַ פאַר לעפעל וואַסער, קאָכט עס פאַר

פּיין מצה בעקערס

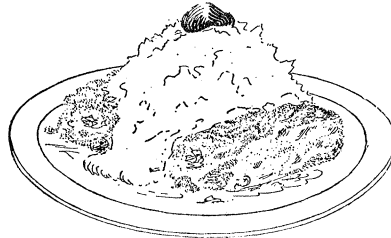
א פּאָר מינוט, אָבער ניט אזוי לאַנג, אַז זיי זאָלען זיך צע-
ברעכען. מאַכט אַ ספּאַנדזש-קעיק „בעטער“, אויפּשלאַגענ-
דיג צוזאַמען די געלעכלאָך פּון די אייער, די איבערגע-
בליבענע צוקער, די זאַלץ און לימענע שאַלעכץ. ניט צו איר
בערגעזיפטע קעיק-מעהל, און וויקעלט אין די געדיכט-אויפ-
געשלאַגענע ווייסליכע. ניכט אַרויף דעם „בעטער“ אויף די
עפעל און באַקט אין אַ מעסיגען אויווען (350 גראַד) פּאַר
45 מינוט. סערווירט עס מיט וויין-סאַוס, לעמאַן-סאַוס
אָדער אירגענדר וועלכע אַנדערע פּרוכט סאַוס.

649

פּאַרפּעל פּוּדינג

2 קאַפעס מאַגישעוויטץ'ס מצה-פּאַרפּעל, 2 אייער,
אַ דריטעל קאַפע צוקער, אַ האַלב לעפעלע זאַלץ,
3 לעפעלאָך היינער-שמאַלץ, 1 עפעל אָדער באַנאַנאַ,
אַ פּיערטעל קאַפע צעהאַקטע ניס.

דעקט צו די פּאַרפּעל מיט קאַלטע וואַסער, זייעט באַלד דורך
אַז די פּאַרפּעל זאָלען זיין בלוז פּייכט. ניט צו די אויפ-
געשלאַגענע אייער, זאַלץ, צוקער און שמאַלץ. שניידט אַריין
די עפעל אָדער באַנאַנאַ און ניט צו די ניס. ניט עס אַריין אין
אַ נוט-אַנגעשמירטע בעקעלע און באַקט אין אַ מעסיג געהייצ-
טען אויווען פּאַר אַ האַלבע שטונדע, ביז עס ווערט ברוין.



טײַטלען פּוּדינג

דריי-פּיערטעל קאַפעס צוקער, אַ דריטעל קאַפע
מאַגישעוויטץ'ס מצה-מעהל, 3 געלעכלאָך פּון אייער
(גוט אויפּגעשלאַגען), 3 ווייסליכע פּון אייער
(געדיכט אויפּגעשלאַגען), אַ האַלבע קאַפע צע-
האַקטע ניס, אַ פּיערטעל פּונט טייַטלען (צעשני-
טען אין שטיקלאָד), אַ האַלבע לעפעלע בייקונג
פּוידער.

מישט אויס די אַלע שטאַפען אין אַ שיסעל אין דער אַנגע-
געבענער אָרדנונג. ניט עס אַריין אין אַ בעקעלע אַנגעשמירט
מיט פּעסט, לעגט אַריין דאָס בעקעלע אין אַ צווייטען וואָס
איז אַנגעפילט מיט הייסע וואַסער און באַקט 45 מינוט אין
אַ מעמפּעראַטור פּון 300 ביז 350 גראַד. צעשנייט אין
פּיער-עקעדיגע שטיקלאָך און סערווירט קאַלטע הייד מיט
אויפּגעשלאַגענע קרים אָדער אַן אַנדער סאַוס.

די 3. מאנישעוויטץ קאמפאני

3 מאנישעוויטץ'ס מצות, 2 אייער, 1 קאפע
ווייערע סמעטענע (קריעס), 1 לעפעל פופער, א
האלב לעפעל זאלץ, א האלב קאפע צוקער, אן
אכטעל לעפעלע פעפער, א פיערטעל קאפע ראָזשינ-
קעס.

זויער-קריס פורדנג

צעברעכט די מצות אויף קליינע שטיקלאך, באַניסט זיי
מיט הייסע וואַסער און דריקט אויס די וואַסער, באַניסט
עס מיט קאלטע וואַסער און דריקט אויס. דאָן גיט צו אייער,
זויערע סמעטענע, צוקער, זאלץ, פעפער און ראָזשינקעס.
לעגט עס אריין אין אַ בעקעלע גוט באַשמירט מיט פעטס
און באַקט פון 45 ביז 60 מינוט אין אַ מעסיג-געהייצטען
אויוען (325 ביז 350 גראַד) ביז עס ווערט ברוין.

62

1 גרויסער פעפער, 1 איי, א האלב לעפעל פעטס,
1 לעפעל מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל, 2 לעפעל
צעהאקטע סעלערי, א האלב לעפעלע ציבעלע-זאָפּט,
א פיערטעל לעפעלע זאלץ, א זעכצענטעל לעפעלע
פעפער.

סטאָפּד גריין
פעפערס

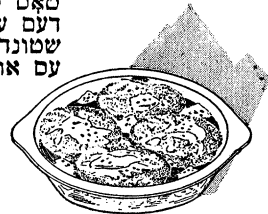
שניידט אַרונטער דעם אויבערשטען טייל פון פעפער, נעמט
אַוועק די סענענדלאַך און קאַכט אין וואַסער דעם פעפער
און דעם אויבערשטען טייל פאַר 15 מינוט. מישט צוזאַ-
מען די אויבענדערמאַנטע שטאָפּען און פילט אָן מיט זיי
דעם פעפער, דעקט עס צו מיט דעם אויבערשטען טייל,
באַקט אַרום 20 מינוט אין אַ מעסיגען אויווען.

63

1 עג-פלענט, 3 אייער, 1 צעריבענע ציבעלע, א
האלב לעפעלע זאלץ, א פיערטעל לעפעלע פעפער,
אייז און האַלבע קאָפע מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל,
2 קאָפעס געקאַכטע טאַמיוואַס, 3 לעפעל צוקער,
א האַלבע לימענע.

עג-פלענט
קאָטלעטס

באַקט דעם עג-פלענט ביז עס ווערט ווייך, שיילט עס אָפּ,
צערייבט עס גוט, גיט צו די אייער, ציבעלע, זאלץ און
פעפער און אויך די מעהל. מישט גוט אויס און מאַכט
דערפון קליינע קעיקס. ברוינט עס אין הייסע פעטס און
דאָן לעגט זיי איבער אין אַ בעקעלע. ווירצט די טאַמיר-
טאַס מיט די לימענע זאָפּט, צוקער, און באַניסט דאַמיט
דעם עג-פלענט. באַקט אין אַ מעסיגען אויווען אַ האַלבע
שטונדע, דאָן סערווירט עס אַנשטאַט פלייש. איהר קענט
עס אויך סערווירען קאַלטערהייך.



סינסניעטי, אַהייאַ, אמעריקא

טשאַקאָלאַד
מאקארונם

1 קאָפּע צוקער, אַ האַלבע קאָפּע פּוּטער (אַ פּערטעל פּונט), 4 אייער, אַ האַלב פּונט מאַנדלען-פּייסט, אַ האַלבע קאָפּע (אַ פּערטעל פּונט) צעלאָזענער טשאַקאָלאַט, אַ האַלבע קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס קעיק-מעהל, אַ האַלבע קאָפּע קאַרטאָפּעל-מעהל, אַ טעה-לעפעלע בויקינג פּוידער, אַ לעפעלע לימענע-עק-סטראַקט, אַ פּערטעל לעפעלע זאַלץ.

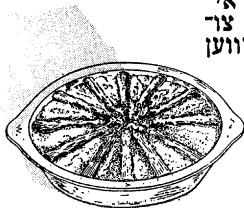
טיילט אָפּ די אייער, און שלאָגט צונויף אַ העלפט פּון די ווייסליכע מיט דעם מאַנדעל-פּייסט, ביז עס איז גוט אויס-געמישט. רייכט עס צונויף מיט אַ העלפט פּון דעם צוקער. גיט צו דערנאָך דעם אַנדערען העלפט פּון די ווייסליכע און פּון דעם צוקער. גיט צו די גוט-אויסגעשלאָגענע געלעכלאך, צעלאָזענעם טשאַקאָלאַט און די פּוּטער, דאָן גיט צו די טרוקענע שטאָפּען וואָס זיינען צוזאַמענגעזיפט און דעם ליי-מענע-עקסטראַקט. לאָזט אַרויף אויף וואַס-פּאַפּיער שטיק-לאך פּון דער מאַסע, אין דער גרויס פּון אַ דאָלאַר, און באַקט זיי אַרום 15 מינוט אין אַ טעמפּעראַטור פּון 350 גראַד. פּון דעם רעסעפי קען מען אויך באַקען „קאָפּיקעיס“ אָדער אין לעיערס.

640

אַספּאַראַגוס-דינגען
(אַספּאַראַגוס-ווּהיל)

איין און אַ האַלב מאַנישעוויטץ'ס מצות, 6 אייער, איין און אַ פּיערטעל קאָפּעס מילך, איין און אַ פּיערטעל לעפעלאַר זאַלץ, איין לעפעל מאַנישע-וויטץ'ס מצה-מעהל, איין קען אַספּאַראַגוס-טייפּס, איין לעפעל פּוּטער, איין לעפעל צעריבענע קעז (אויב איהר ווילט).

ווייקט די מצות אין מילך פאַר אַ פּאַר מינוט, לאָזט זיי ניט ווערען צו ווייך. דאָן גיסט אָפּ די מילך און האַלט עס צו געברויכען אויף שפּעטער. לעגט אויס די געוויקטע מצות אין אַ בעקעלע, שלאָגט אויף די אייער מיט דריי-פּערטעל קאָפּעס מילך און איין לעפעלע זאַלץ. שלאָגט עס אַז עס זאָל זיך האַלטען צוזאַמען, באַשמירט די מצות מיט די אויפ-געשלאָגענע אייער. באַגיסט מיט דער איבערגעבליבענער מילך און מיט דער מצה-מעהל. לעגט אויס די די אַספּאַ-ראַגוס איבער די אייער אין פּאַרם פּון אַ רינג מיט דער פּוּטער אין מיטען און באַשפּרענקעלט עס מיט דער אי-בערגעבליבענער זאַלץ. אויב איהר ווילט, קענט איהר צו געבען דעם קעז צו די אייער. באַקט אין אַ הייסען אוווען אַרום 10 מינוט און סערווירט.



די ב. מאנישעוויטיץ קאמפאני

5 מאנישעוויטיץ'ס מצות, איין און א האלבע גער קאכטע און צעריבענע קארטאפעל, 6 אייער, איין און א האלב לעפעלאך זאלץ, אן אכטעל לעפעלע פעפער.

קארטאפעל-
פריטערס

ווייכט די מצות אין וואסער פאר 2 מינוט, לעגט זיי אוועק דערנאך אויף א פלאכען טעלער פאר 20 מינוט. גיט צו די אייער און געווירצען צו די געקאכטע אָדער צעריבענע קארטאפעל און מישט עס גוט אויס. באשמירט איין זייט פון דער מצה מיט דעם טייג, לעגט עס מיט דער זייט וואו די טייג געפינט זיך ארונטער אין א פענדעל וואו עס געפינט זיך אביסעל צעלאָזענע פוטער אָדער אנדערע פעטס. וועד רענד די מצה באַקט זיך אויף איין זייט, לעגט אַרויף טייג אויף דער אנדערע זייט, און ווען דער אויבערשטער טייל איז ברוין, קערט עס איבער אויף דער צווייטער זייט און באַקט, ביו עס איז פאַרטיג. איהר קענט צעשניידען די מצות אויף פיערטלאך, איידער איהר לעגט אַרויף די טייג. סערווירט עס ענטוועדער היים אָדער קאָלט.

66

2 לעפעל מאנישעוויטיץ'ס מצה-מעהל, 3 גרויסע קארטאפעל (אָדער אַרום אַנדערהאַלבען קאָפּעס צעריבענע קארטאפעל), 3 אייער, 3 לעפעל צעלאָ-זענע פוטער, א האלבע לעפעלע זאלץ, איין אכטעל לעפעלע פעפער.

פאָטיטאָ
קאָפּיקעס

שילט אָפּ די קארטאפעל. קאכט זיי און צערייכט זיי. לאָזט אָפּ אַפּקיהלען. מישט צוזאַמען די קארטאפעל, די מצה מעהל, די זאלץ, די צעלאָזענע פוטער און די אייער. דער-וואַרעמט קאָסטאַרד-קאָפּעס, פילט זיי א העלפט, באַקט פאר 15-20 מינוט אין א מעסיג-אַנעגהייצטען אויווען (350-375 גראַד). ווען פאַרטיג, קערט עס איבער און סערווירט עס היים ווי גרינצייג.

67

4 מאנישעוויטיץ'ס מצות, א פיערטעל קאפע וואַ-סער, 2 אייער, א לעפעלע זאלץ, א פיערטעל לעפעלע פעפער, א פיערטעל לעפעלע אינגבער, א לעפעל צעריבענע פעטרישקע, 2 לעפעל צעהאקטע ציבעלעס.

מצה-פילעכץ
(סטאָפינג)

צעברעכט די מצה און מאכט זי פייכט, גיט צו די אויפגע-שלאָגענע אייער און געווירצען. דאָס קען געברויכט ווערען אלס פילעכץ (סטאָפינג) פאר אירגענד וועלכער פלייש. ראָלט עס צוזאַמען, מאכט צו די אָנגעפילטע פלייש מיט טוטפיקס, דאן גיט צו וואסער און באַקט אין א הייסען אויווען.

מאנישעוויטץ מזה בעסערייען

וואו דאס באקען פון מצות
איז א פיינע קונסט.

די דריי מאנישעוויטץ מזה־בעקערייען, וואָס געפינען זיך אין סינסניעטי און שיקאגאָ, זיינען די גרעסטע און מאָדערנסטע אין דער וועלט, און זיינען אויסשליסליך אָפגעגעבען צו דער פראָדוקציע פון פיינע כשר'ע שפייזען.

דאָ ווערען יעהרליך פראָדוצירט מעהר ווי פופצען מיליאָן פונט מזה־פראָדוקטען, וואָס ווערען צושפרייט אין יעדען ווינקעל פון דער ציוויליזירטער וועלט.

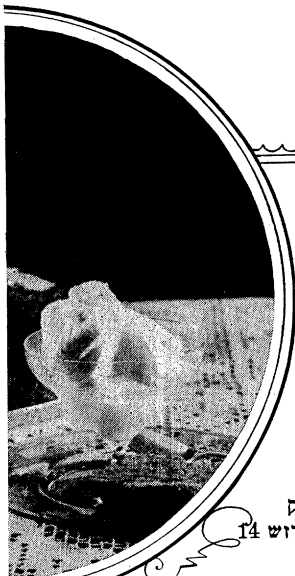
מעהר ווי פיער הונדערט קארלאָרס פון דעם פיינסטען מעהל, ספעציעל געמאָהלען פון געקליבענסטער ווייץ, ווערט געברויכט יעהר־ליך אום צו באקען די ריזיגע קוואַנטיטעט פון מזה־פראָדוקטען.

אום צו באַשיצען דאָס געזונד פון די מיליאָנען מענשען וואָס עסען די מאנישעוויטץ שפייזען, איז איינגעפיהרט אויסערגעווענהליכע סאַניטאַרע ריינליכקייט. די בעקערייען ווערען אָפּערירט דורך עלעקטריציטעט, און פאַטענטירטע אויטאָמאַטישע מאַשינערי ווערט באַנוצט אין יעדען פראָצעס פון מאַנאָפּעקטשור. די מאנישעוויטץ מזה־בעקערייען האָבען דעם העכסטען סאַניטאַרישען רעקאָרד, אין פאַרנליך מיט יעדער אַנדערער שפייז־אינסטיטוציע פון דעם סאַרט. אונערמיעדליכע אויפפאַסונג, שטענדיגע אינספעקציע, מאַטעריאַלען פון העכסטער קוואַליטי, און מאָדערנע, אויטאָמאַטישע מאַשינערי און איינריכטונגען — דאָס אַלעס איז פאַראייניגט צו עטאַבלירען און אויפהאַלטען די אַלגעמליכע רעפּוטאַציע פון די מאנישעוויטץ שפייזען.

פאַרויכערט די געזונדהייט און אַפעטיטע גוטסקייט פון אייערע כשר'ע שפייזען — געברויכענדיג די באַריהמטע

מאנישעוויטץ מזה - פראָדוקטען

Fine Matzo Bakers



פרוכט קעיק
רעסיפי אויף פיידזש 14



APPLE SPONGE PUDDING
Recipe on Page 31

עפעל ספאָנדזש פּוּדינג
רעסיפי אויף פיידזש 34



ORANGE CREAM CAKE
Recipe on Page 12

אָרענדזש קריעם קעיק
רעסיפי אויף פיידזש 11

The B. MANISCHEWITZ Co.



FARFEL PUDDING
Recipe on Page 32

פארפעל פודינג
רעסיפי אויף פיידזש 35

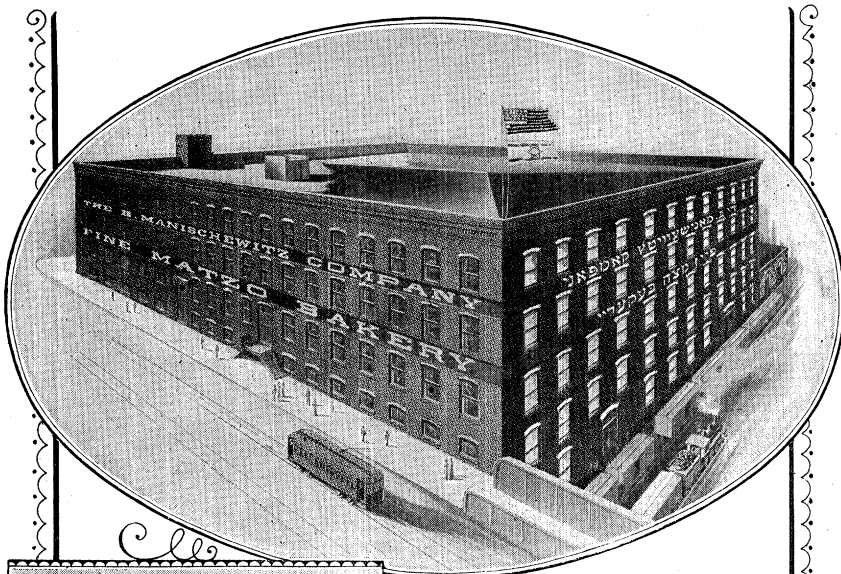
KANISH BREAD
Recipe on Page 6

קאניש ברויט
רעסיפי אויף פיידזש 5



FRUIT CAKE
Recipe on Page 10

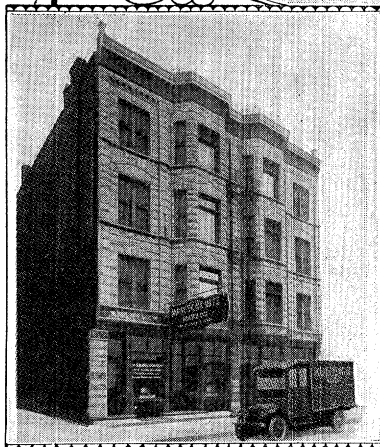




Above — Cincinnati Matzo Bakery No. 1 — largest and most kosher matzo bakery in the world.



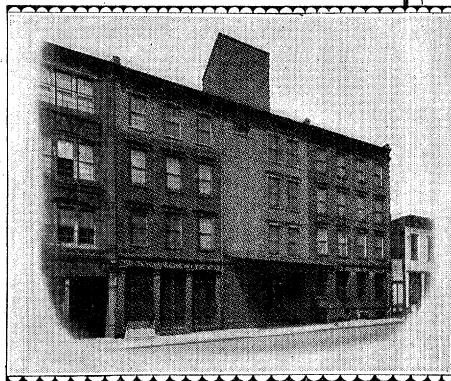
Below — Cincinnati Matzo Bakery No. 2.



Above—Chicago Matzo Bakery, and office.



The same rigid standards of quality and cleanliness are steadfastly maintained in all three bakeries.



MANISCHEWITZ'S MATZO BAKERIES

WHERE THE PRODUCTION OF FOODS IS A FINE ART.



THE three Manischewitz's Matzo Bakeries, located in Cincinnati and Chicago, are the largest and most modern plants in the world, devoted exclusively to the making of fine kosher foods. Here are annually produced more than fifteen million pounds of matzo products which are distributed to every corner of the civilized world.

More than four hundred carloads of the finest flour, specially milled from selected wheat, are used annually in baking this tremendous quantity of matzo products.

For the health protection of the millions who eat Manischewitz foods, sanitation is carried to the extreme. The bakeries are electrically operated, and patented, automatic machinery is used in every process of manufacture. Manischewitz plants have the highest sanitary rating of any food establishment of their kind.

Ceaseless supervision, vigilant inspection, quality materials, and the most modern automatic equipment combine to establish and maintain the world-wide reputation of Manischewitz foods.

*Insure the wholesomeness and tempting
goodness of your kosher foods
by using world famous*

MANISCHEWITZ'S MATZO PRODUCTS.



Cincinnati, Ohio, U.S.A.

2 beets, 2 carrots, 1 parsnip, 1 medium sized sweet potato, 1 medium sized Irish potato, 4 pieces celery, 1 onion, 3 eggs, 1½ cups Manischewitz's Matzo Meal, 1½ tsp. salt, ½ tsp. pepper, 1 lemon, 2 cups cooked tomatoes, 4 tbsp. sugar.

*VEGETABLE
CUTLETS*

Peel vegetables and put thru a meat grinder. Add salt, pepper, meal and beaten eggs, mixing well. Form into small rounds, as you would meat rissoles, or potato cakes. Put in skillet and brown in hot fat. When browned on both sides, remove to a baking dish; pour over them the tomatoes, seasoned with sugar and lemon juice. Bake in a moderate oven for ½ hour.



4 Manischewitz's Matzos, ¼ cup water, 2 eggs, 1 tsp. salt, ¼ tsp. pepper, ¼ tsp. ginger, 1 tbsp. chopped parsley, 2 tbsp. chopped onion.

*MATZO
STUFFING*

Crumble matzos and sprinkle with water. Add beaten eggs, and seasoning. This may be used as a stuffing for any meat, such as veal birds, stuffed steak or stuffed chops. Spread the dressing on the veal or steak, then roll up and skewer or fasten with toothpicks, sear, then add water and bake until done in a hot oven. Chops must be bought an inch thick or more, slit in the middle and the stuffing inserted.



4½ cups mashed potatoes, 3 eggs, 3 tsp. salt, ¼ tsp. pepper, ½ cup Manischewitz's Matzo Meal, 3 large onions, 4 tbsp. fat.

*FILLED
PANCAKES*

To the mashed potatoes add beaten eggs, matzo meal, pepper and 2 tsp. salt. Brown onions in the fat, adding 1 tsp. salt to them. Take a little of the potato mixture in the hands and roll, then flatten out like a small pancake. Cover with browned onions, then put another potato pancake on top and press edges together. Roll this potato sandwich in meal and either bake or fry in hot butter until brown.

The B. MANISCHEWITZ Co.

**STUFFED
GREEN PEPPER**

1 large pepper, 1 egg, ½ tsp. fat, 1 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal, 2 tbsp. chopped celery, ½ tsp. onion juice, ¼ tsp. salt, 1/16 tsp. pepper.

Cut top off pepper, remove seeds, and parboil pepper and top for 15 minutes. Mix together ingredients given and fill pepper, replacing top. Bake for about 20 minutes in moderate oven.

↪

**POTATO
CUP CAKES**

2 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal, 3 large potatoes, (or 1½ cups mashed potatoes), 3 eggs, 3 tbsp. fat, ½ tsp. salt, ⅛ tsp. pepper.

Peel, cook and mash potatoes, then let them cool, or use left-over mashed potatoes. Mix together mashed potatoes, meal, seasoning, melted butter and eggs. Heat custard cups, fill them half full and bake for 15-20 min. in a moderately hot oven (350-375°). When done, turn out, serve hot as a vegetable.

↪

**SPINACH
CUTLETS**

½ cup Manischewitz's Matzo Meal, ¼ cup cooked spinach, 4 eggs, 2 large onions, 4 tbsp. butter, 1 tsp. salt, ¼ tsp. pepper.

Wash the spinach thoroughly, cover and cook slowly, without adding water, for 15 min. Fry finely chopped onions in butter. Chop spinach, add fried onion, well-beaten eggs, meal, and seasoning. Mix well, and fry in small cakes until brown on both sides. This recipe makes about 8 cutlets.

↪

**BAKED
SPINACH**

2 eggs, 3 cups milk, 2 cups Manischewitz's Matzo Meal, 2 cups cooked spinach, 4 tbsp. melted butter, 3 tsp. salt.

Beat eggs, add milk, matzo meal and spinach. Stir in the melted butter. Bake in a buttered casserole in a slow oven (300°) until it is fairly stiff. This will take from 45 minutes to one hour.

↪

**FARFEL
FOR SOUPS**

Sprinkle sufficient quantity of Manischewitz's Matzo Farfel into any kind of soup, about 10 minutes before serving, or until farfel is soft. Farfel can be boiled in milk until soft, for a quick soup.

Fine Matzo Bakers

1 cauliflower, 2 large onions, Manischewitz's Matzo Meal.

Wash cauliflower, head down, in salt water, separate and boil in salt water until tender. Fry onions in butter; dip cauliflower in meal and fry until brown with onions.

FRIED
CAULIFLOWER



2 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal, 1 cooked cauliflower, 4 eggs, 1½ tsp. salt.

Mash well cooked cauliflower and mix with well-beaten eggs. Add meal and salt, mixing all together. Drop from tablespoon into hot butter and fry until brown. This recipe will make about 12 cakes.

CAULIFLOWER
PANCAKES



5 Manischewitz's Matzos, 1½ cups cooked and mashed potatoes, 6 eggs, 1½ tsp. salt, ⅛ tsp. pepper.

Soak matzos in water for 2 minutes; then put aside on a flat platter for 20 minutes. Add eggs and seasoning to mashed potatoes mixing well. Spread some of dough on one side of matzo. Put it dough side down into skillet containing a little fat. While matzo is baking on one side, spread dough on other, and when upper side is brown, turn and bake until done. To make handling easier, matzos may be cut into fourths before dough is applied. Serve either hot or cold.

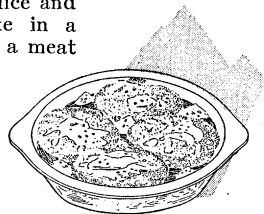
POTATO
FRITTERS



1 eggplant, 3 eggs, 1 onion, grated; ½ tsp. salt, ¼ tsp. pepper, 1½ cups Manischewitz's Matzo Meal, 2 cups cooked tomatoes, 3 tbsp. sugar, ½ lemon.

Bake eggplant until soft, remove skin and mash well. Add eggs, onion, salt, pepper, and meal. Mix well and form into small cakes, just as you would make potato cakes. Brown these in hot fat, then remove from the skillet to a baking pan. Season the tomatoes with lemon juice and sugar and pour them over the eggplant. Bake in a moderate oven for ½ hour, then serve in place of a meat dish. It may also be served cold.

EGG PLANT
CUTLETS



The B. MANISCHEWITZ Co.

CORN FRITTERS *1 cup sifted Manischewitz's Matzo Meal or Cake Meal, 1 small can corn (about 1 cup); 1 egg, 1½ cups milk, 1 tsp. baking powder, ½ tsp. salt, ⅓ tsp. pepper.*

Mix together dry ingredients, then add the beaten egg, corn and the milk. Mix well and pour cakes on hot, buttered griddle and fry. Serve with syrup or preserves.

640

STUFFED TOMATO

1 large tomato, 1 egg, ½ tbsp. chicken fat or butter, 1 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal, ¼ tsp. salt, 1/16 tsp. pepper.

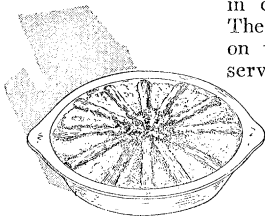
Wash tomato, cut out stem, then cut a thin slice off the stem end and scoop out inside. Sprinkle inside of the tomato shell with salt. Mash half tomato pulp with the egg, fat, salt, and pepper. Refill tomato with this mixture. Cover with top, place on a greased pan and bake for 20-30 minutes in moderate oven. Garnish with sprig of parsley in the stem hole. If desired, add ½ teaspoon sugar to pulp mixture and sprinkle inside of tomato shell with both salt and sugar.

640

ASPARAGUS WHEEL

1½ Manischewitz's Matzos, 6 eggs, 1¼ cups milk (about); 1¼ tsp. salt, 1 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal, 1 can asparagus tips, 1 tbsp. butter, 1 tbsp. grated cheese (if desired).

Soak matzos in milk for few minutes, not making them very soft. Then pour off milk and keep one cup of it to be used again in recipe. Arrange slightly soaked matzos to fit baking pan. Beat eggs with ¾ cup milk and 1 tsp. salt, scramble just enough to have them hold their form. Spread scrambled eggs over matzos. Sprinkle remaining ¼ cup milk and matzo meal over them. Arrange asparagus over the eggs in a wheel-like ring, with the butter in center, and sprinkle remaining ¼ tsp. salt over it. The cheese, if desired, may be added to eggs or sprinkled on top. Bake in a hot oven for about 10 minutes and serve.



Cincinnati, Ohio, U.S.A.

cans upside down on a dish; lift cans, and pudding will easily come out.



3 Manischewitz's Matzos, 1 tbsp. fat, 1 tsp. salt, 8 eggs, 1 lemon, juice and grated rind; 1 cup sugar, sifted. MATZO SCHALET

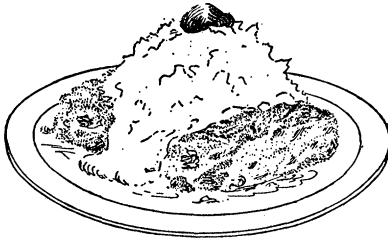
Soak matzos until soft, then press out excess water. Stir soft matzos with fat and salt until it looks like a mass of cream, then add gradually the yolks of 8 eggs, lemon rind and juice and the sugar. Lastly fold in the stiffly beaten egg whites and put into a well greased pudding dish. Bake for $\frac{1}{2}$ hour in a moderate oven ($325-350^{\circ}$) and serve at once with any desired sauce.



2 cups Manischewitz's Matzo Farfel, 6 eggs, $\frac{1}{2}$ cup raisins, 1 cup sugar, 2 tbsp. cinnamon, 4 tbsp. chicken fat.

RAISIN
PUDDING

Soak farfel in water for 10 minutes then drain. Add beaten eggs and let stand for 10 minutes. Then add sugar, cinnamon, fat, and raisins. Put into a greased baking dish and bake in moderate oven (325°) for 45-60 minutes. Serve with hard sauce, whipped cream, or as desired.



$\frac{3}{4}$ cup sugar, $\frac{1}{2}$ cup Manischewitz's Matzo Meal, 3 egg yolks, beaten; 3 egg whites, stiff; $\frac{1}{2}$ cup chopped nuts, $\frac{1}{4}$ lb. dates cut in pieces; $\frac{1}{2}$ tsp. baking powder.

DATE DELIGHT

Mix in bowl in exact order named. Pour into greased pan. Set this pan within another pan full of hot water and bake 45 minutes, oven heat $300-350^{\circ}$. Cut in squares and serve cold with whipped cream or other sauce. This recipe serves 8 persons. May be made a day before serving.

The B. MANISCHEWITZ Co.

CARROT
PUDDING

2 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal, 1½ cups sugar (powdered), 8 eggs, 1½ cups grated raw carrots, ¼ cup potato flour, 1 cup ground almonds, 1 tbsp. wine, ½ lemon, grated rind only.

Beat together the yolks of eggs and sugar until light. Mix together grated carrots, meal, and potato flour, then stir into egg mixture. Add almonds, lemon, wine and lastly fold in stiffly beaten egg whites. Bake in a well buttered, floured and sugared form for 1¼ hours in a slow oven (300°).



FARFEL
PUDDING

2 cups Manischewitz's Matzo Farfel, 2 eggs, ⅓ cup sugar, ½ tsp. salt, 3 tbsp. chicken fat, 1 apple or banana, ¼ cup chopped walnuts.

Cover farfel with cold water, then drain immediately, so that farfel is moist, but not soggy. Add beaten eggs, salt, sugar, and chicken fat. Slice in apple or banana and add nuts. Place in greased baking dish, and bake in moderate oven until brown, about ½ hour.



SOUR CREAM
PUDDING

3 Manischewitz's Matzos, 2 eggs, 1 cup sour cream, 1 tbsp. butter, ½ tsp. salt, ½ cup sugar, ⅛ tsp. pepper, ¼ cup raisins.

Break matzos into small pieces; pour boiling water over them and drain. Pour cold water over them and drain again. Then add eggs, sour cream, butter, sugar, salt, pepper and raisins. Place in a well-greased dish and bake for 45-60 minutes in a moderate oven (325-350°) until brown.



STEAMED
PUDDING

1 cup Manischewitz's Matzo Meal, 1 cup grated raw apples, 1 cup grated raw potatoes, 1 cup grated raw carrots, 1½ cups sugar, ½ cup potato flour, ½ cup ground walnuts, ½ cup butter (or ½ cup grated raw breast fat); 1½ cups seedless raisins (or prunes cut small); 2 tsp. baking powder, 2 tsp. baking soda, 1 tsp. allspice, ½ tsp. salt.

Mix well all ingredients, put mixture into two one-pound coffee cans or similar containers, and close tightly. Put cans in deep covered pan, with water surrounding them almost to top and steam for 3 hours. When done, turn

Fine Matzo Bakers

1 cup Manischewitz's Cake Meal, 8 apples, 2 cups sugar, 1 tsp. cinnamon, $\frac{1}{4}$ cup raisins, $\frac{1}{4}$ cup chopped almonds, 2 tbsp. white wine or substitute, 8 eggs, 1 lemon, grated rind only; $\frac{1}{4}$ tsp. salt.

APPLE SPONGE PUDDING

Pare apples and cut off tops carefully so as to have them as covers for the apples. Scrape out the inside with a knife, being careful not to break the apple. Mix scrapings with raisins, cinnamon, almonds, white wine and 2 tablespoons of the sugar. Fill hollow apples with this mixture and cover with tops of apples. Grease a pudding dish, put in apples and a few tablespoons water, and stew for a few minutes, but not long enough to break them. Make a sponge cake batter by beating together egg yolks and remainder of sugar, salt, and lemon peel. Add sifted cake meal and fold in stiff egg whites. Pour this batter over apples and bake in a moderate oven (350°) for 45 minutes. Serve with wine sauce, lemon sauce, or any sour fruit sauce. For a small family, $\frac{1}{2}$ this quantity is sufficient.



1 cup Manischewitz's Matzo Meal, 1 pint milk, 2 eggs, $\frac{2}{3}$ cup brown sugar, $\frac{1}{4}$ tsp. butter, 1 lemon, grated rind only, 1 tsp. rum if desired.

BATTER PUDDING

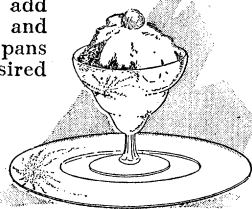
Make a batter of the eggs, milk and meal; add sugar and melted butter, lemon rind and rum. Pour into a greased bowl and boil for one hour or bake for $1\frac{1}{2}$ hours in a moderate oven. This recipe will serve about 10 persons.



3 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal, 3 cups (1 lb.); blanched and chopped almonds, $1\frac{1}{2}$ cups sugar, 1 tsp. cinnamon, 1 lemon, grated rind only; 8 eggs.

ALMOND PUDDING

Beat the eggs for 20 minutes until very light, then add sugar gradually. Add almonds, meal, cinnamon and lemon and mix altogether. Bake in greased shallow pans and serve cold with whipped cream, float or any desired sauce over it. Bake for about 1 hour at 300-325°.



The **B. MANISCHEWITZ** Co.

CHEESE
PANCAKES No. 1

$\frac{1}{2}$ lb. cream cheese, $\frac{1}{2}$ lb. cottage or pressed cheese, 8 eggs, 1 cup Manischewitz's Matzo Meal, $1\frac{1}{2}$ tsp. butter, $\frac{1}{4}$ tsp. pepper, 1 tbsp. sugar (if desired).

Cream together the two kinds of cheese; add well beaten eggs. Stir in slowly seasoning and matzo meal. Have about 2 tablespoons butter heated in a skillet and drop the cheese mixture by tablespoons into hot fat. Fry until light brown on both sides and eat while hot. Sprinkle with powdered sugar if desired.

6-3

CHEESE
PANCAKES No. 2

3 eggs, 1 tbsp. butter (melted); 4 crumbled Manischewitz's Matzos or 2 cups Manischewitz's Matzo Farfel, $\frac{1}{2}$ tsp. salt, $\frac{1}{4}$ tsp. cinnamon, 2 tbsp. cottage or cream cheese.

Beat eggs, add to them all ingredients except matzos or farfel and beat well. Moisten matzos or farfel with a little hot milk or water, then stir into egg mixture. Drop by tablespoons on a well-buttered griddle. Fry until golden brown, then sprinkle with powdered sugar. These pancakes may be eaten hot or cold.

6-3

QUICK POTATO
PANCAKES

2 cups mashed potatoes, 1 cup Manischewitz's Cake Meal, $1\frac{1}{4}$ cups water, $\frac{1}{2}$ tsp. salt, 4 eggs.

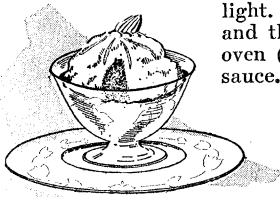
Add well beaten eggs to the mashed potatoes, then stir in the water. Add cake meal and salt and mix well. Fry in hot fat until golden brown.

6-3

FRUIT PUDDING

4 Manischewitz's Matzos, 9 eggs, 1 cup sugar, 2 tsp. cinnamon, $\frac{1}{2}$ cup almonds, grated rind of 1 lemon or orange, $1\frac{1}{2}$ cups seeded raisins, 2 grated apples, $\frac{1}{2}$ lb. fat (1 cup).

Cover matzos with water and let soak while beating together the eggs, sugar, and cinnamon. To this mixture add all the rest of the ingredients except the matzos. Drain the matzos, add them gradually and beat until very light. Melt the butter or other fat in the baking dish and then put in the pudding. Bake in a moderately hot oven (375°) for $1\frac{1}{4}$ hours. Serve hot with fruit or prune sauce.



Cincinnati, Ohio, U.S.A.

1½ Manischewitz Matzos, ½ cup Manischewitz's Matzo Meal, ⅛ tsp. salt, 2 tbsp. sugar, 1 tbsp. fat, 2 eggs.

MATZO MEAL
PIE CRUST

Soak matzos and press dry. Heat one tablespoon fat, and add the matzos. When dry add matzo meal, eggs, sugar, and salt. Mix well and press into pie plate with hands, as it is impossible to roll the dough. Make dough ¼-inch thick.

↪

2 Manischewitz's Matzos, 2 tbsp. butter, 1 egg, 1 tbsp. sugar, ½ tsp. salt, 1 cup milk, ½ cup Matzo Meal.

MATZO
PANCAKES

Separate the egg; beat yolk, add sugar, salt, milk, meal and fold in stiffly beaten egg white. Let water run over the matzos, then place in oven for a minute. Cut matzos in fourths so that they are more easily handled. Then spread one side of each piece with the batter and fry batter side down in hot butter until nicely browned. Then spread batter on top of the pieces, turn and brown. Serve hot, sprinkled with powdered sugar.

↪

¼ cup Manischewitz's Matzo Meal, ½ cup water, 1 tsp. salt, 4 eggs.

MATZO
EIER-KUCHEN

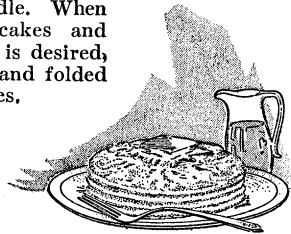
Pour water on matzo meal; add salt and beat yolks of eggs very light. Add to meal mixture and let stand for 5 minutes. Beat whites of eggs very stiffly, fold lightly into yolk mixture. Drop mixture by spoons in small cakes on hot greased spider. Brown both sides. Serve with sugar, jelly or preserves.

↪

½ cup Manischewitz's Cake Meal, 2 eggs, 1 tsp. sugar, 1 tsp. baking powder, ¼ tsp. salt, ½ cup milk or hot water.

PANCAKES

Beat eggs well, add milk and dry ingredients. Mix well and pour cakes onto a hot slightly greased griddle. When bubbles form throughout the dough, turn cakes and brown on other side. If a still lighter pancake is desired, the whites may be beaten separately until stiff and folded into the batter last. This recipe makes 6 cakes.



The B. MANISCHEWITZ Co.

NOODLES No. 1 $\frac{1}{2}$ *tblsp. Manischewitz's Cake Meal, 3 tblsp. water, 1 egg, salt.*

To one egg add pinch of salt and 3 tblsp. water, beat slightly and stir in cake meal. Heat a little fat or oil in spider, pour enough of this mixture to cover the bottom, brown one side and then turn over. Place on flat surface and cool off. Then cut into noodles about $\frac{1}{8}$ -inch wide, drop in boiling soup just before serving.

~*~

NOODLES No. 2 $\frac{1}{2}$ *cup Manischerwitz's Cake Meal, 1 cup potato flour, 5 eggs.*

Mix together ingredients, and knead thoroughly. Roll out thin as possible and set aside for several hours to dry somewhat. Then cut into strips any desired shape or size. Dry and when needed boil noodles for 20 minutes in salt water before dropping into soup. Noodles may also be served as a vegetable.

~*~

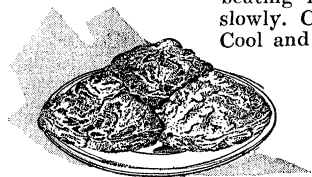
CREAM PUFFS *1 cup water, $\frac{1}{2}$ cup fat, 1 cup Manischerwitz's Matzo Meal, $\frac{1}{2}$ tsp. salt, 4 eggs.*

Put water and fat in a saucepan and bring to the boiling point. When boiling, pour in meal and salt and continue to cook and stir until the dough no longer sticks to sides of pan. Remove from fire, add unbeaten eggs one at a time, beating in each one thoroughly. Drop by tablespoons on greased sheet and bake for 25 minutes at 450°, then for about another 45 minutes at 325°, or until crisp through. This amount will make 12 puffs. When puffs are cool, make a slit in side of each. Put in about a tablespoon of filling and sprinkle with powdered sugar.

FILLING FOR CREAM PUFFS

2 eggs, $\frac{3}{4}$ cup sugar, 1 tblsp. potato flour, 1 tsp. butter, 1 lemon, 1 cup water.

Beat eggs well. Mix sugar and flour and add to eggs, beating in slowly. Add lemon juice, butter and water, slowly. Cook in a double boiler until it is a thick custard. Cool and insert in cream puff shells.



Fine Matzo Bakers

meal while matzos are hot. Remove to a bowl and when cool, add four eggs, beating them in one at a time. Form balls, roll in matzo meal and chicken grease, and boil for 20 minutes in soup or salt water.



3 Manischewitz's Matzos, 1 cup Manischewitz's Matzo Meal, 4 eggs, 2 tbsp. fat, ½ tsp. salt, 1 tbsp. chopped parsley.

MATZO DUMPLINGS

Soak matzos in cold water for 5 minutes, then press out excess moisture. Beat eggs well, then add fat, salt and soaked matzos. Add matzo meal and parsley. Mix well, cover, and let stand in icebox 4 or 5 hours before making into balls. When ready to use, roll balls and drop them into boiling soup. Cover and let boil ½ hour.



1 lb. prunes, 3 eggs, 1 tsp. salt, 3 tbsp. butter or other fat, ¾ cup Manischewitz's Matzo Meal, 12 raisins, 12 almonds.

FRUIT KNOEDEL

Wash prunes and cover with water and soak them overnight. Cook slowly in same water used for soaking. While bringing prunes to boiling point mix other ingredients: beat egg whites stiff, add beaten yolks, salt, melted fat and meal. Wet hands and roll balls about size of a walnut from dough. Put a raisin and an almond inside each ball. Put prunes and knoedel all in a deep dish and bake ½ hour in a moderate oven.



6 medium sized potatoes (or 3 cups mashed potatoes); 1½ tsp. salt, 2 eggs, Manischewitz's Matzo Meal (about ¾ cup).

POTATO KNOEDEL

Mash to a smooth paste the potatoes (cooked the day before preferably). Add salt and slightly beaten eggs. Then add just enough meal to hold mixture together (about ¾ cup). Mould in egg shape and drop into boiling salt water (1 tsp. salt to 1 qt. water). Boil for 20 minutes and serve either with browned onions or place in skillet with chicken fat and brown in hot oven.

The **B. MANISCHEWITZ Co.**

*MARROW
DUMPLINGS*

1 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal, ¼ tsp. salt, ¼ tsp. nutmeg, 1 tbsp. parsley, 3 tbsp. marrow, 3 egg yolks.

Cream marrow, add salt, nutmeg and parsley. Mix in egg yolks gradually and add matzo meal, using just enough to be able to roll small balls from the mixture (about 1 tbsp.). Add dumplings to boiling soup and boil for 15 minutes. This recipe makes 9 to 10 dumplings.

623

SOUP NUTS

3 cups Manischewitz's Matzo Meal, ½ cup fat, 1 cup water, 8 or 9 eggs, 2 tsp. salt, ½ tsp. pepper.

Put matzo meal in a bowl. Bring fat and water to a boil, then add it to meal, mixing well with fork, so that no dry meal remains. Add salt and pepper and beat eggs into mixture, then knead thoroughly. Grease hands, and roll dough into tiny marbles about ⅜ inch in diameter. Place on a well greased sheet, and bake in hot oven (400°) for ½ hour until brown.

623

*MATZO
KNOEDEL No. 1*

4 Manischewitz's Matzos, 1½ medium sized onions, 3 tbsp. chicken fat, 4 eggs, 2 tbsp. parsley, ¼ tsp. pepper, 2 tsp. salt, 4 tsp. sugar, ⅓-½ cup Manischewitz's Matzo Meal.

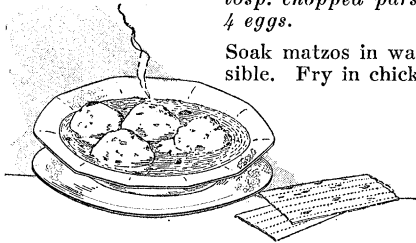
Soak matzos in cold water, then press to drain out excess water. Add seasoning and ½ onion, chopped and browned. Add beaten eggs, and enough meal so that balls can be formed. Boil 20 minutes in salt water (1 tsp. salt to 1 qt. water). Serve in place of potatoes and garnish with remaining onion, chopped and browned in chicken fat. Matzo knoedel are lighter if made an hour before required and put in ice chest until ready to boil.

623

*MATZO
KNOEDEL No. 2*

2 Manischewitz's Matzos, 2 tbsp. chicken fat, 1 tbsp. onion chopped, ¼ tsp. pepper, ½ tsp. ginger, 1½ tsp. salt, 1 tbsp. chopped parsley, 1 cup Manischewitz's Matzo Meal, 4 eggs.

Soak matzos in water until soft, then squeeze dry as possible. Fry in chicken grease, adding onion, seasoning, and



Cincinnati, Ohio, U.S.A.

2 cups Manischewitz's Matzo Meal, 2 tsp. salt, 1/2 tsp. pepper, 1/4 cup chicken fat, 3 eggs, 1 1/4 cups water.

KNOEDEL No. 2

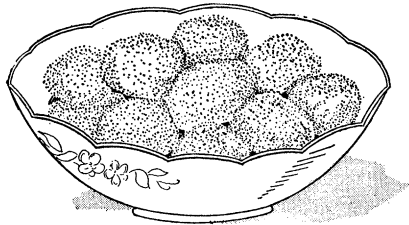
Beat together all ingredients and let mixture stand for 1/2 hour. Then grease hands and roll small balls. Drop them into boiling soup or salt water; boil for about 20 minutes.

62

2 eggs, 1/2 cup water, 1/4 tsp. salt, 1/8 tsp. pepper, 1 tsp. fat, 1 tbsp. potato flour, 1 cup Manischewitz's Matzo Meal.

KNOEDEL No. 3

Beat the eggs, add water, seasoning and melted fat. Mix potato flour with 1/2 cup meal and add. Then add about another 1/2 cup meal until the dough is just stiff enough to roll into balls, and grease the hands and roll the dough into balls about the size of a walnut. Put into boiling salt water or soup and boil for 20 minutes. They may also be used in place of potatoes for a pot roast. This recipe makes about 12.



1 cup chicken fat, 3 eggs (well beaten), 1/3 cup hot chicken broth, 1 tsp. salt, 1 tsp. nutmeg (ginger if preferred); Manischewitz's Matzo Meal (about 2 cups).

*FEATHER BALLS
Alsation Style*

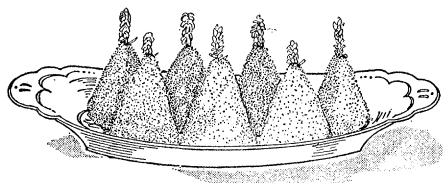
Cool to lukewarm a cupful of fat from a stewed chicken, then beat well with an egg beater. Add other ingredients, then roll balls about size of a walnut, cover them with a thin cloth, and set aside in a cool place from 1 to 24 hours. When ready to use them, boil remaining broth from chicken; if it needs more flavor add several bouillon cubes or 1/2 lb. round steak. Drop balls into boiling soup, cover and boil for 18 minutes. Recipe makes about 42 balls. Serve in place of noodles or spaghetti or use as soup balls. If preferred, the chicken broth may be flavored with peas and asparagus.

The B. MANISCHEWITZ Co.

FRIED FISH

Slices of fish (kind and number to suit family); 1 beaten egg, Manischewitz's Matzo Meal, salt and pepper.

Dust slices of fish with salt and pepper, roll them in matzo meal, dip into egg, then again in meal. Fry in deep fat at 350° until brown.



SALMON
CROQUETTES

½ cup mashed carrots, 1 cup mashed potatoes, 1 medium sized onion, chopped, 1 cup cooked rice, 1 lb. can salmon, 2 tsp. salt, 2 eggs, ¼ cup Manischewitz's Matzo Meal.

Drain liquor off salmon and mash with salmon all the other ingredients. Form croquettes, roll them in matzo meal, and fry in deep fat until brown, at 375°.

649

SALMON
SANDWICHES

2 Manischewitz's Matzos, 2 eggs, 1 tsp. salt, ⅛ tsp. pepper, juice ½ lemon, 1 lb. can salmon, 1 tbsp. butter, 1 cup mashed potatoes.

Break up matzos and sprinkle a little water over them. Beat eggs, add matzos, salt, pepper, lemon juice, potatoes, and salmon, from which liquor has been drained. Mash together and put in a buttered bread pan. Dot top with a tablespoon butter and bake about 45 minutes in moderate oven, 350°. When cold cut in slices for sandwiches. This loaf may be made a day before using.

650

KNOEDEL No. 1

1¼ cups Manischewitz's Matzo Meal, ½ tbsp. salt, ¼ cup chicken fat, ½ cup hot water, 3 eggs, ½ tsp. onion juice.

Put fat in a mixing bowl; add hot water and salt. Stir well, let cool a little, then add well beaten eggs, onion juice and matzo meal. Mix well and let stand 1 hour. Then boil 1½ qts. water, adding 1 tablespoon salt, and 1 large onion. Let boil 5 minutes, then roll matzo meal mixture into balls, put them in boiling water and boil for 20 minutes. Serve with soup.

Fine Matzo Bakers

until thoroughly mixed. Grease hands and roll dough into balls about size of an egg. Place on greased sheet, then dip forefinger in water and make a hole in center of each ball. Bake at 375° for about ½ hour and roll in powdered sugar.



3 *Manischewitz's Matzos*, 2 eggs, 6 *tbsp. sugar*, 2 *tsp. cinnamon*, 4 *tsp. grated lemon rind.* MATZOS DIPPED
IN EGGS

Soak the matzos in milk or water until soft, then cut into fourths or eighths. Dip into the beaten eggs and fry in butter until brown. Mix together the sugar and cinnamon and sprinkle over the hot matzos. Sprinkle lemon peel on top and serve.



3 eggs, ¼ cup water, ½ cup *Manischewitz's Matzo Meal*, ¼ *tsp. salt*, 2 *tbsp. butter* or other fat. MATZO MEAL
OMELET

Beat eggs with Dover beater until very light and foamy. Add water, salt and matzo meal, mix thoroughly. Heat butter in a large frying pan, and pour mixture into it. Let cook until bottom is brown, then turn and brown other side. If preferred, cook as individual omelets. Serve with jam, honey, syrup, or sugar and cinnamon.



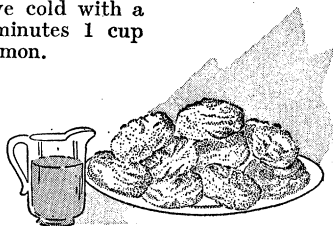
1 *Manischewitz's Matzo*, 2 *tbsp. butter*, 3 eggs, ¼ *tsp. salt*, ⅛ *tsp. pepper.* MATZO
AND EGGS

Soak matzo in water until soft, then squeeze out excess water. Place skillet on fire and have butter well heated. Fry matzo and when well done add beaten eggs and scramble. Add salt and pepper; ⅓ cup milk may be added to eggs, if desired.



Manischewitz's Matzo Meal (about ¾ cup); 6 eggs. BEOLAS

Beat eggs until very light; add just enough Matzo Meal to give consistency to the mixture. Drop from point of spoon into deep fat heated to 375°. When light brown take out and drain on brown paper. Serve cold with a syrup made by boiling together for five minutes 1 cup sugar, 1 cup water, and ½ teaspoon cinnamon.



The B. MANISCHEWITZ Co.

PRUNE
FRITTERS

$\frac{1}{2}$ lb. prunes, cooked and seeded; 4 Manischewitz's Matzos, 1 cup sugar, 4 eggs, 1 cup Manischewitz's Matzo Meal, $\frac{1}{2}$ tsp. salt.

Soak matzos in cold water for a few minutes, until soft, then squeeze out excess water. Add sugar, beaten eggs, salt, and meal. Take a little of this dough and flatten it out on the palm of the hand, put a prune in the center, and cover with another oval of dough. Press the edges together, roll in matzo meal, and fry in deep fat at 375° until brown. Sprinkle with powdered sugar.

643

CRULLERS

4 cups Manischewitz's Matzo Meal, 1 cup fat, 2 cups water, 10 eggs, 2 tsp. salt.

Boil together fat and water. Then add matzo meal and mix. Let mixture cool, then add salt and well-beaten eggs. Knead well, then grease hands and roll balls of about 2 inch diameter. Make a hole in center with finger, after placing balls on a greased sheet. Bake in a hot oven (400°) for about $\frac{1}{2}$ hour. Roll in powdered sugar.

643

DOUGHNUTS
No. 1

$\frac{2}{3}$ cup water, $\frac{1}{3}$ cup chicken fat, 1 cup Manischewitz's Matzo Meal, 1 tbs. sugar, 3 eggs, $\frac{1}{4}$ tsp. salt.

Bring to boiling point fat, water, sugar and salt. Then add matzo meal, stirring well. Let this mixture boil for just a second, then remove from fire and mix thoroughly. Beat eggs one at a time and add, mixing each one in well before adding next. Grease a pan and with greased hands, form the dough by rolling a ball of about 2 inches diameter and making a hole in the center with the finger after the ball has been placed on the pan. Bake in a hot oven 375-400° for about an hour.

643

DOUGHNUTS
No. 2

$1\frac{1}{2}$ cups Manischewitz's Matzo Meal, 6 eggs, $\frac{1}{2}$ cup water, $\frac{1}{2}$ cup fat, $1\frac{1}{2}$ tsp. salt.

Boil together water, fat and salt. When boiling hard, add meal and stir until water and fat are absorbed. Remove from fire, let cool, beat in eggs one at a time and knead



Cincinnati, Ohio, U.S.A.

Cover matzos with cold water, and let soak for 20 minutes while washing currants and raisins and measuring out other ingredients. Then squeeze matzos as dry as possible, mix with meal, baking powder and four of the eggs well beaten. Mix the fruit, spices, sugar and almonds with the remaining egg. Shape a piece of the matzo crust into an oval, place some of the fruit mixture on it and cover with a top piece of crust. Press edges of crust together, shape carefully and dip into matzo meal. Fry in deep fat at 375°, drain on brown paper and serve with clarified sugar.



1½ cups Manischewitz's Matzo Meal, 6 eggs, 6 tbsp. cold water, 3 tbsp. chicken or goose fat, ½ tsp. salt, ⅓ lb. honey (or ⅔ lb. sugar); ¼ tsp. ginger, ⅓ lb. ground nuts, ⅓ cup cold sweetened tea or "Med"; ½ cup finely cut sour beets.

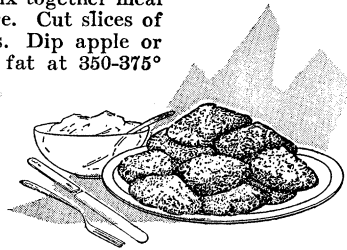
*BOSTON
CHREMSEL*

Beat eggs, add meal, water, fat, and salt, then let this dough stand ½ hour. Mix beets, honey or sugar, ginger and nuts and put in skillet to brown. When brown remove from fire and add "Med" or tea. Place on a greased sheet triangular shaped cookies formed from the dough, spread some of beet mixture on them and cover each one with another triangle of dough. Brush a little fat on each chremsel and bake in a hot oven (400°) for ½ hour. Turn once to brown both sides. These may be eaten warm or cold. The beet filling recipe given makes enough for 3 bakings; the dough recipe will make about 15 chremfels.



2 eggs, ¼ tsp. salt, 1 tbsp. sugar, ¼ cup water, 1 tsp. baking powder, ½ cup Manischewitz's Matzo Meal, 3 or 4 slices pineapple, or 2 medium sized sour apples. **PINEAPPLE OR APPLE FRITTERS**

Beat eggs, add salt, sugar, and water. Mix together meal and baking powder and add to egg mixture. Cut slices of pineapple in fourths, or apples in eighths. Dip apple or pineapple in the batter and fry in deep fat at 350-375° until brown.



The B. MANISCHEWITZ Co.

10 minutes, until leaves are soft, so as to roll without breaking. Then remove ten larger outer leaves and chop up the rest of the cabbage. Mix together the meat, eggs, rest of salt and pepper, matzos broken, and matzo meal; add tomatoes and chopped cabbage. Put about 2 tablespoons of this mixture in each of the large leaves, roll them up and tie together with string. Place on a greased pan and bake for 2 hours in moderate oven. It is not necessary to have water around them.

629

CHREMSEL No. 1 *6 eggs, ½ cup sugar, ¾ cup minced walnuts (½ lb.); ½ lemon, grated rind and juice; 1 cup Manischewitz's Matzo Meal, 6 tbsp. honey, 6 tbsp. goose or chicken fat.*

Beat yolks of eggs with sugar, then fold in stiffly beaten whites of eggs. Add nuts, grated lemon rind, lemon juice and matzo meal, folding them all in slowly. Drop by tablespoons into skillet in which honey and fat is heated, and fry until brown on both sides.

630

CHREMSEL No. 2 *3 Manischewitz's Matzos, ½ tsp. salt, 1 lemon, grated rind only; ¼ cup almonds, ¼ cup raisins, 1 tsp. cinnamon, 4 eggs, 1 cup sugar.*

Soak matzos until soft, then press thoroughly, draining off excess water. Stir matzos to a cream, add grated lemon rind, salt, sugar and egg yolks. Then add raisins, almonds and cinnamon and fold in stiffly beaten egg whites. Drop by tablespoons on a hot, slightly greased griddle, and fry until light brown on both sides. Serve hot with stewed prunes.

631

CHREMSEL No. 3 *4 Manischewitz's Matzos, 2 tsp. baking powder, 1½ cups Manischewitz's Matzo Meal, 5 eggs, 1 cup currants, ½ cup sultana raisins, ¼ cup seeded raisins, ½ tsp. cinnamon, ½ tsp. nutmeg, ½ cup sugar, ½ cup ground almonds, clarified sugar.*

Fine Matzo Bakers

1 egg, $\frac{1}{4}$ tsp. salt, $\frac{3}{4}$ cup cold water, $\frac{1}{4}$ cup chicken fat or oil, 1 tsp. baking powder, flour (about 3 cups).

2 Manischewitz's Matzos, 1 cup chicken meat, cut up; $\frac{1}{4}$ cup chicken gravy, 1 tsp. salt.

Make a pie crust of the first 6 ingredients. Roll out $\frac{1}{4}$ inch thick, cut into rounds about size of a saucer. Crumble matzos and mix them with the chicken, salt and gravy. Put a tablespoon or more of this mixture on the rounds of dough, wet the edges and press together. Bake 30 minutes at 425° and serve with chicken gravy.



6 potatoes boiled and mashed with 3 tbsp. chicken fat (or about 3 cups left-over mashed potatoes); 3 eggs, $\frac{2}{3}$ cup Manischewitz's Matzo Meal, 2 tsp. salt, $\frac{1}{4}$ tsp. pepper, 2 cups cooked chicken or meat ground or cut fine.

Mix mashed potatoes with 2 beaten eggs, meal and salt and pepper. Bind meat with other egg and salt if necessary. Take a spoonful of potato, place some meat on it, cover with more potato, and roll into a ball. Place in a well greased pan and bake in a hot oven until brown.

CHICKEN OR
MEAT BALLS



5 green peppers, 1 lb. ground beef, 2 Manischewitz's Matzos, 2 eggs, 2 tbsp. salt, $\frac{1}{2}$ tsp. pepper, 2 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal, 3 cups cabbage, 2 lbs. tomatoes.

Cut peppers in half, remove stems and wash out white seeds, strain juice off tomatoes and save it to bake peppers in. Break up matzos and mix with beef, eggs, meal, cabbage, tomatoes, and seasoning. Fill halves of the peppers with this mixture and bake them in the tomato juice until they are soft (about 1 $\frac{1}{2}$ hrs.)

STUFFED
PEPPERS



3 lb. head cabbage, 2 $\frac{1}{2}$ tbsp. salt, $\frac{1}{2}$ tsp. pepper, 1 lb. ground meat, 2 lbs. tomatoes, 2 Manischewitz's Matzos, 2 eggs, 2 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal.

Cut out heart of cabbage, add one teaspoon salt and cover with boiling water. Let cabbage stand covered for 5 or

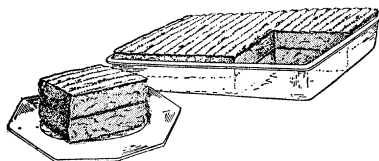
TAMALES

The **B. MANISCHEWITZ Co.**

**TOASTED
CHEESE MATZOS**

4 or 5 Manischewitz's Matzos, ½ cup milk, 3 eggs, ¼ tsp. salt, ½ cup sugar, 2 tbsp. melted butter, 1 lb. cottage cheese.

Butter baking pan and cut matzos to fit, cutting enough for 3 layers. Beat one egg, add milk and salt; soak matzos in this for a minute, then allow to drain. Mix together 2 eggs, sugar, butter, and cheese. Spread some of this mixture on the bottom layer of matzos in baking pan, then cover with another layer and repeat. Spread the two cheese layers about ⅛-inch thick. Bake in moderate oven for 10 minutes, then toast under broiler until brown.



CHEESE CAKE

5 or 6 Manischewitz's Matzos, 3 eggs, 1 lb. cottage cheese, ¼ tsp. salt, juice ¼ lemon, ½ cup sugar, 6 tbsp. butter.

Dip matzos in water, then allow them to drain. Mix together cheese, eggs, salt, sugar, and lemon juice. Melt 4 tablespoons butter in a square baking dish. Line the bottom with a whole matzo and additional parts of one if the dish is larger than the matzo. Spread half the cheese filling on top then cover with another layer of moist matzos. Repeat so that you have 3 layers of matzos and 2 of the cheese filling. Use remaining 2 tablespoons butter to dot the top layer of matzos; bake in a moderate oven (325°) for about 1 hour, until golden brown. Sprinkle with powdered sugar and cut into squares. Serve either hot or cold.

649

**CHICKEN
CUTLETS**

White meat of 2 chickens, 3 eggs, 1 onion, grated; 3 tsp. salt, ¼ tsp. pepper, 1 cup Manischewitz's Cake Meal, 2 cups cooked tomatoes, ½ lemon, 3 tbsp. sugar.

Put cooked white meat of 2 chickens through meat grinder, add eggs, onion, salt, pepper, and meal. Mix well, and roll into small rounds like meat rissoles. Put into skillet with hot fat and brown on both sides, then remove to baking pan. Mix tomatoes with lemon juice and sugar, pour over cutlets. Bake in moderate oven ½ hour then serve.

Cincinnati, Ohio, U.S.A.

4 eggs, 1 cup sugar, ¼ tsp. salt, ½ cup fat, 2 cups cocoanut, 2 cups Manischewitz's Matzo Meal, 3 tsp. baking powder, ½ tsp. lemon extract.

Beat eggs, add sugar, salt, cocoanut and melted fat. Mix together meal and baking powder and add, then lemon extract. Sprinkle matzo meal on a cookie sheet, and drop the dough on it by tablespoon. Allow room for the cookies to spread a little. Sprinkle them with a little sugar and bake for 20-30 minutes in a moderate oven.

*COCOANUT
COOKIES No. 1*

↪

5 eggs, 1 cup sugar, ½ cup Manischewitz's Cake Meal, 1 cup shredded cocoanut (or ¼ oz.); 1 tsp. lemon extract, or vanilla.

Beat eggs and sugar until light, then mix in other ingredients. Place dough by teaspoons on greased pan, allowing a couple of inches between cookies for spreading. Bake in hot oven (400°) 20-30 minutes. Take them off pan immediately then let them cool and dry.

*COCOANUT
COOKIES No. 2*

↪

6 Manischewitz's Matzos, ½ lb. butter, 1½ lbs. cottage cheese, paprika.

Break up matzos in a colander. Pour hot water over them and allow to drain. Heat butter and fry matzos in deep butter until crisp and brown. Put them on a platter, spread cottage cheese over them and sprinkle with a little paprika. This recipe allows six generous portions—as for a main luncheon dish.

*MATZOS
AND CHEESE*

↪

5 Manischewitz's Matzos, ½ tsp. salt, ½ lb. cottage cheese, 2 eggs, 2 large onions, 2 tbsp. butter, ⅓ tsp. soda.

Grate or chop fine the onions, add soda, and fry until brown in butter, then let cool. Mix cheese, eggs, onions. Crush and soak matzos in cold water for 2 minutes, press out excess water. Add matzos and salt to cheese mixture; put in a greased pudding dish and bake in hot oven (400°) until brown—about ½ hour.

*CHEESE
PUDDING*

The **B. MANISCHEWITZ Co.**

*ALMOND
COOKIES*

½ cup Manischewitz's Cake Meal, ¼ cup chopped almonds, ¼ cup potato flour, ½ cup sugar, 2 eggs.

Sift together cake meal and potato flour. Add sugar, chopped almonds, eggs. Roll in potato flour mixed with sugar. Cut, and bake in greased tins in hot oven.

689

*CINNAMON
STICKS*

2 tbsp. Manischewitz's Cake Meal, ½ lb almonds, grated; 1 lb. pulverized sugar, 1 tbsp. cinnamon, 4 egg whites.

Beat egg whites to a stiff froth; add gradually pulverized sugar, cinnamon, cake meal, and grated almonds. Dust hands with cake meal, take about 1 teaspoon of dough and roll with the hands into half-finger lengths, about as thick as your little finger. Place on a greased sheet, allowing about 1 inch between sticks for spreading. Bake in a slow oven (300°) 20 to 30 minutes and ice with boiled frosting.

690

RAISIN BARS

4 eggs, ½ cup sugar, ½ cup Manischewitz's Cake Meal, 2 tbsp. water, ½ tsp. salt, ½ cup raisins, cut in pieces; ½ cup blanched and chopped almonds, 1 tsp. vanilla or ½ grated lemon rind.

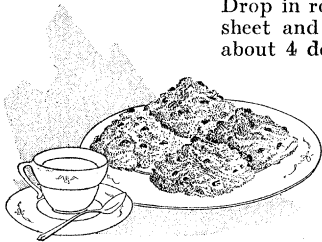
Beat egg yolks with sugar until light, add water, cake meal, salt, and flavoring. Stir in almonds and raisins and fold in stiffly beaten egg whites. Pour into a greased pan, preferably long and shallow. Do not have batter more than 1 inch thick in pan. Bake until brown in moderate oven (325°), then cut in 4x1 inch strips. Put back in pan on cut side and brown in oven. Roll in powdered sugar.

691

*MOCK OATMEAL
COOKIES*

2 cups Manischewitz's Matzo Meal, 2 cups Manischewitz's Matzo Farfel, 1½ cups sugar, 1 cup raisins or nuts, or both; ½ cup melted chicken or goose fat; 4 eggs, 1 tsp. cinnamon.

Mix together dry ingredients, then beat in eggs and fat. Drop in rough lumps (the size of a small egg) on greased sheet and bake at 350° for ½ hour. This recipe makes about 4 dozen cookies.



Fine Matzo Bakers

4 tsp. Manischewitz's Cake Meal, 1 lb. blanched almonds, ground fine; 1½ lbs. powdered sugar (5 cups); 2 lemons, grated rind only; 5 egg whites.

Beat egg whites until stiff. Mix together other ingredients and add to whites, mixing well. Form mixture into macaroons by forcing through a pastry tube with large round opening, or by dropping from a teaspoon onto a cookie sheet. Have the sheet greased and dusted thickly with Manischewitz's Cake Meal. Allow about an inch between macaroons for spreading; bake at 300° for 15 minutes then make the oven very hot to brown the macaroons. When done, let them cool before touching them.

✻

1 cup sugar, ½ cup butter (¼ lb.), 4 eggs, ½ lb. almond paste, ½ cup melted chocolate (¼ lb.); ½ cup Manischewitz's Cake Meal, ½ cup potato flour, 1 tsp. baking powder, 1 tsp. lemon extract, ¼ tsp. salt.

ALMOND MACAROONS

CHOCOLATE MACAROONS

Separate eggs and break down almond paste with half the whites, working slowly until smooth. Rub in half the sugar, then the remaining egg whites and rest of the sugar. Add well beaten yolks, melted chocolate and butter, then dry ingredients sifted together, and lemon extract. Drop on waxed paper in rounds size of a dollar. Bake about 15 minutes at 350°. This recipe may be baked also as cup cakes or in layers.

✻

1 cup sugar, 3 eggs, well beaten; 1 cup Manischewitz's Matzo Meal, 1 tsp. baking powder, ½ tsp. salt, 1 cup dates, cut fine; 1 cup nuts, chopped.

DATE BARS

Mix sugar and beaten eggs. Then mix meal, salt, and baking powder. Combine the two mixtures and add dates and nuts. Spread mixture as thin as possible in well-greased square or rectangular baking tins. Bake at 325° for 45 minutes. (If dough browns too quickly reduce heat to slow oven). When done, let set 15 minutes, cut in bars about 4 inches long by 1¼ inches wide, and while still warm roll in powdered sugar,



The B. MANISCHEWITZ Co.

HONEY KISSES

2 eggs, 6 egg yolks, 1 tsp. sugar, Manischewitz's Matzo Meal (to make hard enough to roll—about 1½ cups). 1½ lbs. honey (2 cups); 1 cup sugar, 1 cup chopped almonds.

Mix eggs, egg yolks, 1 teaspoon sugar, and matzo meal. Roll out to about ½-inch diameter, and cut in ½-inch lengths. Bring honey to boiling point, then pour in the cut dough. After it has cooked for 15 minutes, add sugar and almonds, and let cook for about another half hour over a low fire, stirring often to prevent burning. Test by putting one of the kisses in cold water; if it sinks to the bottom of the cup, cook awhile longer, but if it stays on top of water, it is done. Pour candy out into buttered pan and when cool enough to handle, take up each ball and the surrounding candy and roll together. Wrap the pieces in waxed paper. This recipe will make about 12 dozen kisses.

649

FARFEL CANDY

¾ cups Manischewitz's Matzo Farfel, 2 eggs, ⅔ cup light New Orleans molasses, 1⅓ cups honey, 1⅓ cups sugar, ½ tsp. ginger, ½ tsp. allspice, 1 tbsp. lemon juice.

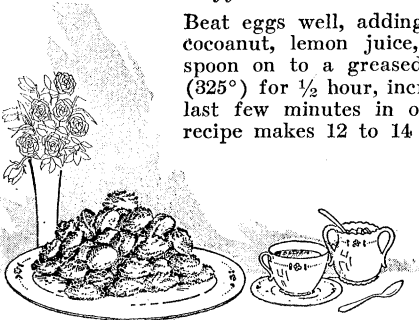
Put in a saucepan the farfel and eggs, and stirring constantly with a wooden spoon, cook very slowly until the farfel becomes dry. Then add other ingredients and continue to cook and stir until the candy tends to draw together and leave the sides of the pan. It will also form a firm ball if tried in cold water. Pour on a platter and cut into squares.

649

**COCOANUT
MACAROONS**

1 cup Manischewitz's Matzo Meal, 2 cups shredded coconut, 2 lemons, grated rind and juice; 1½ cups sugar, 5 eggs.

Beat eggs well, adding sugar gradually, then add meal, coconut, lemon juice, and rind. Drop from a tablespoon on to a greased sheet; bake in a moderate oven (325°) for ½ hour, increasing heat to a quick oven during last few minutes in order to brown the cookies. This recipe makes 12 to 14 macaroons.



Cincinnati, Ohio, U.S.A.

the time. After it is cool, spread it on the lower half of the cake and put top back on. Coconut may be added to this filling. Use remaining egg white to make boiled frosting. Boil 1 cup sugar with $\frac{1}{3}$ cup water until it threads, then pour slowly on stiffly beaten egg white and beat until the icing is stiff enough to spread. Flavor with 1 teaspoon orange juice, and trim the cake with slices of orange.

↪

7 eggs, 1½ cups sugar, ½ cup orange juice, ½ lemon, juice only; 1 cup Manischewitz's Cake Meal, ½ tsp. baking powder, ¼ tsp. cream tartar.

Beat egg yolks until light; add gradually sugar, which has been sifted 5 times. Beat again until very light, then add orange and lemon juice. Sift together cake meal and baking powder and fold into mixture. Beat egg whites until foamy then add cream of tartar and beat until stiff. Fold in these stiff egg whites, pour mixture into an ungreased patent tube pan, and bake at 325° for 50 minutes. Invert pan and allow cake to cool before removing.

↪

12 eggs, 1 cup sugar, 1 cup Manischewitz's Cake Meal, 1 cup of wine or substitute, 1 tsp. cinnamon, 1 cup ground walnuts, ½ tsp. salt.

Beat together egg yolks and sugar until very light and lemon colored. Then mix in the wine, add cake meal, salt, cinnamon, and nuts. Lastly fold in stiffly beaten egg whites. Bake in moderate oven (325°) for 1 hour. When done, invert pan and let cake cool before removing from the pan. Half recipe fills an ordinary tube pan.

↪

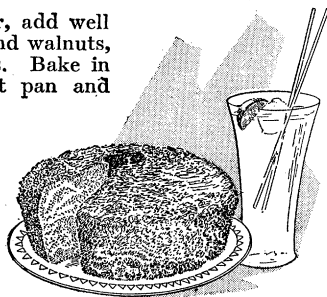
½ cup Manischewitz's Cake Meal, 9 eggs, ½ lb powdered sugar (1½ cups), 1½ cups ground walnuts, ¼ tsp. salt, 1 tsp. vanilla.

Cream together egg yolks and powdered sugar, add well sifted cake meal, salt, and vanilla. Mix in ground walnuts, and fold in gently stiffly beaten whites of eggs. Bake in moderate oven (325°) for 50 minutes, invert pan and allow cake to cool before removing.

*ORANGE
FLUFF CAKE*

WINE CAKE

WALNUT CAKE



The B. MANISCHEWITZ Co.

SPONGE CAKE
No. 4

12 eggs, 2 cups sugar, 1½ cups Manischewitz's Cake Meal, 1½ tsp. cinnamon, ¼ tsp. ground cloves, ½ cup wine or grape juice, 1 cup blanched and chopped almonds.

Beat egg yolks and sugar until very light; add spices, wine, and almonds and fold in cake meal. Lastly fold in the stiffly beaten egg whites and bake in moderate oven (325°) for one hour. When done, invert pan and allow to cool before taking out.

643

RASPBERRY
CAKE

1 cup Manischewitz's Matzo Meal (or ½ cup meal and ½ cup potato flour), 1½ cups sugar, 8 eggs, 1 lemon, grated rind and juice; 2 tbsp. raspberry jelly, 2 tbsp. crushed walnuts, ¼ tsp. salt.

Beat egg yolks and sugar until very light, add grated rind and juice of lemon, jelly (melted if it is stiff), walnuts and meal. Beat egg whites with salt until they become stiff, then fold them into the cake mixture. Line bottom of pan with waxed paper, and put in cake mixture, sprinkling the top with more crushed walnuts. Bake at 325° for 1 hour. If desired, bake in two layers, putting raspberry jelly between and a white icing on top and sides.

643

ORANGE
CREAM CAKE

¼ cup Manischewitz's Cake Meal, ¾ cup potato flour, ¼ tsp. salt, 1½ cups sugar, 8 eggs, ½ lemon, juice and grated rind; 1 orange, grated rind only.

Beat egg yolks and sugar together until very creamy and light, then add lemon juice and grated rinds of lemon and orange. Beat egg whites until stiff and fold in alternately with mixed cake meal, potato flour and salt. Bake for 1½ hours at 325°—invert pan and allow cake to cool before removing. Then split cake and spread with following filling:

1 orange, juice, and grated rind if desired; 2½ tbsp. potato flour, ½ cup sugar, ½ cup milk, ½ cup water, 1 egg yolk.

Mix together flour and sugar and add orange juice and rind. Mix milk and water and add slowly, then stir in beaten egg yolk. Cook until it becomes thick stirring all

Fine Matzo Bakers

in center, with a cherry in the center of the pineapple. Cut other 4 slices of pineapple into thirds and arrange around center in fancy design, placing cherries where best suited. Make a sponge cake dough by beating together the egg yolks and sugar, adding grated lemon rind, salt and cake meal, and folding in the stiffly beaten egg whites. Put this batter over the fruit, and bake in a slow oven (300°) for 1 hour. When done, turn cake over on large plate. The fruit will be on top as designed and butter and brown sugar will form icing. Peaches or other fruit may be used in place of pineapple.

~

12 eggs, 2 cups sugar, 1 cup Manischewitz's Cake Meal, 1 tsp. potato flour, 1 lemon, grated rind and juice.

SPONGE CAKE
No. 1

Beat yolks of eggs and sugar together for 30 minutes, then fold in the stiffly beaten whites of eggs. Add lemon juice and grated rind, then mix together cake meal and potato flour and fold in, a little at a time. Bake in moderate oven (325°) for about an hour. Two cups ground nuts may be added if desired.

~

½ cup Manischewitz's Cake Meal, ½ cup potato flour, 1½ cups sugar, 8 eggs, ¼ tsp. salt, 1 tsp. vanilla, ½ tsp. almond extract.

SPONGE CAKE
No. 2

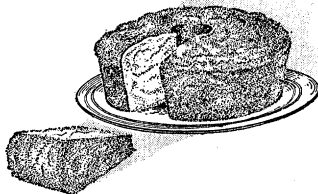
Beat yolks of eggs and sugar together until very light. Sift together cake meal and potato flour and add. Add vanilla and almond extract, or flavor to taste. Beat egg whites and salt to a stiff froth and fold in. Bake at 325° for about 1¼ hours.

~

6 eggs, 1 cup sugar, 1 cup Manischewitz's Cake Meal, 1 tbsp. potato flour, 1 lemon, juice only; 1 tsp. orange extract.

SPONGE CAKE
No. 3

Beat egg whites until very stiff. Beat in lemon juice and orange extract, then sugar, adding it gradually. Add yolks, beaten light, and lastly fold in potato flour and cake meal, sifted together. Bake for 1 hour at 325°, invert pan and allow cake to cool before removing.



The B. MANISCHEWITZ Co.

FRUIT CAKE

½ lb. butter, 2 cups brown sugar, 1 cup black coffee, 1 tsp. soda, 1 tsp. cream of tartar, 1 cup syrup, 1 tsp. salt, 3½ cups Manischewitz's Cake Meal, 6 eggs, beaten separately; 1 tbsp. jelly, 1 cup grape juice, 1 cup cherries, 1 cup dates, 1 cup almonds, 1 cup pecans, 1 cup any other kind of nuts, 1 tsp. allspice, 1 tsp. cinnamon, 1 tsp. nutmeg, 1 cup raisins, 1 cup currants, 1 cup citron, ½ cup candied orange peel, ½ cup candied lemon peel.

Prepare all fruit, cutting finely the dates, cherries, citron, orange, and lemon peel. Wash raisins and currants, and dredge them in ½ cup of the cake meal. Chop nuts, and have all the various ingredients measured out. Dissolve in the coffee the soda and cream of tartar; beat eggs separately. Then cream butter and sugar and add beaten egg yolks. Add coffee, in which the soda and cream of tartar are dissolved, then the syrup, jelly and grape juice. Mix together the cake meal, salt, and spices, and add. Stir in fruit and nuts and fold in stiffly beaten egg whites. Bake for 2 hours in slow oven (300°). Line pan with wax paper.

643

HONEY CAKE

2 cups Manischewitz's Cake Meal, ½ cup potato flour, 2 tsp. baking powder, 1 tsp. baking soda, 1 tsp. ginger, 1 tsp. cinnamon, 1 tsp. nutmeg, 3 eggs, 1 cup sugar, 1 cup honey, 1 cup boiled coffee, 1 tbsp. olive oil, ⅛ cup chopped nuts.

Sift together all dry ingredients except the sugar. Beat eggs well, adding the sugar gradually. Mix honey and coffee, and add, then stir in olive oil and dry ingredients. Grease pan with oil and sprinkle the bottom with chopped nuts. Put in dough, and bake in a moderate oven for 40 minutes. One-half cup chopped nuts may be added to the dough, if desired.

643

UPSIDE DOWN
CAKE

2 oz. butter (¼ tbsp.), 1 cup brown sugar, 5 slices pineapple, 9 Maraschino cherries, 6 eggs, 1 cup granulated sugar, 1 cup Manischewitz's Cake Meal, 1 tsp. salt, 1 lemon (grated rind only).

Melt butter in frying pan (about 10 in. diameter), then sprinkle brown sugar over it. Place 1 slice of pineapple



Cincinnati, Ohio, U.S.A.

and beat 15 minutes longer. Add grated apple, lemon rind and juice. Sift flour once, measure, then add to it the dates, nuts, citron, spices, cocoa, and baking powder. Mix all these well, and then add slowly to the batter. Fold in the stiff egg whites. Grease pan well and dust with flour or line with waxed paper. Bake in slow oven (300 to 325°) for 1½ hours.

↪

1 cup Manischewitz's Matzo Meal, 2 tsp. baking powder, 2 cups almonds, chopped fine, 8 eggs, beaten separately; 1¼ cups sugar, 1 tsp. orange extract, ¼ tsp. salt, 1 lemon, grated rind and juice.

FANCY CAKE

Beat together the egg yolks and sugar until light. Add grated lemon rind and juice, and orange extract. Mix together the meal, salt and baking powder and add; next add the nuts, then fold in stiffly beaten whites. Bake for 1 hour at 325°, or bake in two layers for 50 minutes at 325°.

↪

6 eggs, 1 cup sugar, ½ cup Manischewitz's Cake Meal, 2 tbsp. potato flour, ½ cup ground nuts, ¼ tsp. salt, 1 tsp. orange extract.

*ORANGE
NUT CAKE*

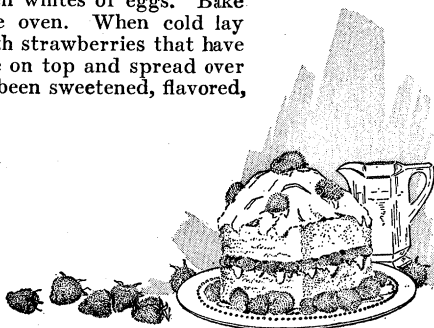
Beat together egg yolks and sugar until light. Sift together cake meal and potato flour and add; then stir in nuts and flavoring. Beat egg whites until stiff, adding salt to them. Fold them gently into mixture and bake in moderate oven (325°) for 45-60 minutes. Line pan with waxed paper.

↪

½ cup Manischewitz's Cake Meal, 4 eggs, ¾ cup sugar, ½ lemon, strawberries.

*STRAWBERRY
SHORTCAKE*

Beat very light the yolks of 4 eggs and ¾ cup sugar. Add grated rind of ½ lemon, pinch of salt, and ½ cup sifted cake meal; lastly, the stiffly beaten whites of eggs. Bake in 2 shallow pans in a moderate oven. When cold lay cake on platter, spread thickly with strawberries that have been well sugared; put other cake on top and spread over top and sides with cream that has been sweetened, flavored, and whipped very stiff.



The B. MANISCHEWITZ Co.

COCOANUT
CAKE

10 eggs, $\frac{2}{3}$ cup Manischewitz's Cake Meal, $\frac{2}{3}$ cup sugar, 1 lemon grated rind and juice. 1 cup cocoanut, $\frac{2}{3}$ cup raisins, $\frac{1}{2}$ cup sugar, 2 egg whites, 2 tbsp. cocoa.

Beat together until light the egg yolks and sugar; add lemon juice and rind, then cake meal. Fold in stiffly beaten whites of eggs. Then mix together cocoanut, raisins, cocoa and $\frac{1}{2}$ cup sugar. Put half the first cake mixture into pan, then make a layer of the cocoanut mixture, and top with remaining half of first cake mixture. Bake at 325° for 50-60 min. When done spread on the 2 stiffly beaten egg whites and sprinkle with sugar.

↔

COCOA TORTE

8 eggs, 1 cup sugar, $\frac{2}{3}$ cup cocoa, $\frac{1}{4}$ cup Manischewitz's Matzo Meal, 1 tsp. baking powder, 1 cup combined raisins, citron and chopped nuts.

Beat egg yolks and sugar together until light and lemon colored. Add cocoa and fruit mixed with meal and baking powder, and nuts. Fold in stiffly beaten whites of eggs and bake 1 hour at 325°. Line bottom of pan with wax paper unless a patent sponge cake pan is used.

↔

DATE CAKE

1 cup Manischewitz's Cake Meal, $1\frac{1}{4}$ cups sugar (preferably pulverized), 8 eggs, 2 cups dates, cut fine; 5 tsp. cinnamon, 1 tsp. cloves, 1 lemon.

Beat together the egg yolks and sugar until very light. Add cake meal, spices, lemon juice, and dates. Lastly fold in the stiffly beaten egg whites. Bake in a moderate oven (325-350°) from 45-60 minutes.

↔

DATE TORTE

1 cup Manischewitz's Cake Meal, 12 eggs, beaten separately; $1\frac{1}{4}$ cups sugar, 1 cup dates, cut in small pieces; 1 grated apple, 1 cup almonds or pecans, ground or grated; 1 lemon, juice and grated rind; $\frac{1}{4}$ cup finely cut citron, $\frac{1}{2}$ tsp. cinnamon, $\frac{1}{2}$ tsp. allspice, $\frac{1}{2}$ tsp. cloves, 1 tbsp. cocoa, 1 tsp. baking powder.

Beat yolks well for 15 minutes, then add sugar gradually

Fine Matzo Bakers

5 eggs, separated, 1 cup sugar, 1 cup almonds, ground without blanching; $\frac{3}{4}$ cup Manischewitz's Matzo Meal, 1 tsp. baking powder, 1 tsp. cinnamon, $\frac{1}{4}$ tsp. cloves.

Beat yolks of eggs, adding sugar gradually. Continue beating until the mixture is thick and lemon colored, then add almonds and other dry ingredients, mixed together. Lastly fold in stiffly beaten whites of eggs. Line bottom of pan with waxed paper and bake in a moderate oven 325° for one hour. When done, invert pan and allow cake to cool before removing.

ALMOND TORTE



8 apples, pared and grated; 8 eggs, $\frac{3}{4}$ cup sugar, 1 cup Manischewitz's Matzo Meal, $\frac{1}{4}$ cup ground almonds, 1 tbs. orange juice, 1 tsp. cinnamon, $\frac{1}{4}$ tsp. salt.

Beat egg whites until stiff, adding salt. Beat in sugar gradually, then yolks. Add apples, matzo meal, almonds, cinnamon, and lastly orange juice. Bake in a spring form, in a moderate oven ($325-350^{\circ}$) for 1 to $1\frac{1}{4}$ hours.

APPLE CAKE



$\frac{1}{2}$ cup Manischewitz's Cake Meal, 4 tps. chocolate or cocoa, $\frac{1}{2}$ cup sugar, $\frac{1}{4}$ lb. sweet almonds, $\frac{1}{4}$ lb. raisins, 1 orange, 4 eggs.

Beat yolks of eggs with sifted granulated sugar. Add grated sweet almonds, chocolate or cocoa, raisins, cake meal sifted fine, juice of orange. Lastly, the stiffly beaten egg whites. Bake 1 hour in a slow oven in a form lined with greased paper.

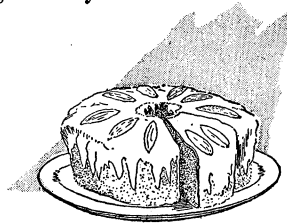
CHOCOLATE
CAKE



10 eggs, 2 cups sugar, 1 cup Manischewitz's Cake Meal or Matzo Meal, 1 cup blanched and chopped almonds, 1 tsp. vanilla, $\frac{1}{4}$ tsp. salt.

Beat yolks of eggs and sugar until very light and fluffy. Add meal, almonds, and vanilla. Add salt to the whites of eggs and beat until stiff and fold into cake mixture. Bake at 325° for 1 hour and 10 minutes, either lining bottom of pan with wax paper or using a pan with removable bottom. Grated rind of lemon and juice may be added if desired.

ALMOND CAKE



The B. MANISCHEWITZ Co.

MAMOURAS

Take one Manischewitz's Matzo for each person to be served. Dip the matzos in boiling salt water for one minute. Put the soaked matzos in dish, pour over each a little olive oil and grated cheese. Repeat this until you have made as many layers as you have persons to serve. Cut into slices and serve. Use Hashkeval—Greek cheese.

672

KANISH BREAD

2 cups Manischewitz's Matzo Meal, 1 tsp. potato flour, 2 cups chopped nuts, 2 cups sugar, $\frac{1}{2}$ lemon, juice only; 1 tsp. butter or other fat, $\frac{1}{2}$ tsp. salt, 6 eggs, beaten well. Mix together all ingredients to make stiff dough. Grease a bread pan, and put in dough, brushing the top with beaten egg yolk. Bake in a moderate oven (325°) for one hour.

673

ONION
DUMPLINGS

$\frac{1}{4}$ tsp. Manischewitz's Matzo Meal, 3 medium-sized onions, 6 eggs, 1 tsp. salt, $\frac{1}{2}$ cup goose fat or substitute, $\frac{1}{4}$ tsp. pepper.

Chop or cut the onions and add to them the egg yolks, meal, fat and seasoning. Beat egg whites until stiff and fold them into the mixture. Place in a greased pan and bake for 30-40 min. in a moderate oven (350°).

674

MATZO PUDDING

6 Manischewitz's Matzos, 3 eggs, 4 tbsp. fat, 1 tsp. salt, $\frac{1}{8}$ tsp. pepper, 3 tbsp. sugar, 3 tbsp. greben with 1 tsp. onion cooked in it.

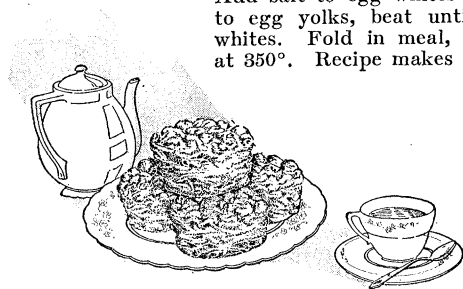
Soak matzos until soft, then drain off excess water, beat eggs light, add to matzos, then add salt, pepper, sugar, fat and greben. Heat 2 tablespoons chicken fat in skillet, pour in the mixture and bake at 375° for about 45 minutes until brown. Serve as a sidedish with meat.

675

MUFFINS

2 large or 3 small eggs, 2 tbsp. cold water, $\frac{1}{4}$ tsp. salt, 6 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal.

Add salt to egg whites and beat until stiff. Add water to egg yolks, beat until light, then fold into the stiff whites. Fold in meal, and bake in greased muffin tins at 350° . Recipe makes 6-8 muffins.



JEWISH CALENDAR

	5689 1928-1929	5690 1929-1930	5691 1930-1931	5692 1931-1932	5693 1932-1933
Rosh Hashanah	Sept. 15	Oct. 5	Sept. 23	Sept. 12	Oct. 1
Yom Kippur	Sept. 24	Oct. 14	Oct. 2	Sept. 21	Oct. 10
1st day Succoth	Sept. 29	Oct. 19	Oct. 7	Sept. 26	Oct. 15
Shemini Atzereth	Oct. 6	Oct. 26	Oct. 14	Oct. 3	Oct. 22
Simchath Torah	Oct. 7	Oct. 27	Oct. 15	Oct. 4	Oct. 23
*Rosh Chodesh Cheshvan	Oct. 15	Nov. 4	Oct. 23	Oct. 12	Oct. 31
Rosh Chodesh Kislev.....	Nov. 14	Dec. 3	*Nov. 11	Nov. 11	Nov. 30
1st day Chanukah.....	Dec. 8	Dec. 27	Dec. 15	Dec. 5	Dec. 24
*Rosh Chodesh Tebeth.....	Dec. 14	Jan. 1	Dec. 21	Dec. 11	Dec. 29
Fast of Tebeth.....	Dec. 23	Jan. 10	Dec. 30	Dec. 20	Jan. 7
Rosh Chodesh Shebat.....	Jan. 12	Jan. 30	Jan. 19	Jan. 9	Jan. 28
*Rosh Chodesh Adar.....	Feb. 11	Feb. 28	Feb. 18	Feb. 8	Feb. 27
*Rosh Chodesh Adar 2nd	Mar. 13			Mar. 9	
Purim	Mar. 26	Mar. 14	Mar. 3	Mar. 22	Mar. 12
Rosh Chodesh Nissan.....	Apr. 11	Mar. 30	Mar. 19	Apr. 7	Mar. 28
1st day Pessach.....	Apr. 25	Apr. 13	Apr. 2	Apr. 21	Apr. 11
7th day Pessach.....	May 1	Apr. 19	Apr. 8	Apr. 27	Apr. 17
*Rosh Chodesh Iyar.....	May 10	Apr. 29	Apr. 18	May 7	Apr. 27
Lag b'Omer	May 28	May 16	May 5	May 24	May 14
Rosh Chodesh Sivan.....	June 9	May 28	May 17	May 6	May 26
1st day Shabuoth.....	June 14	June 2	May 22	June 10	May 31
*Rosh Chodesh Tammuz.....	July 9	June 27	June 16	July 5	June 25
Fast of Tammuz	July 25	July 13	July 2	July 21	July 11
Rosh Chodesh Ab.....	Aug. 7	July 26	July 15	Aug. 3	July 24
Fast of Ab.....	Aug. 15	Aug. 3	July 23	Aug. 11	Aug. 1
*Rosh Chodesh Ellul.....	Sept. 6	Aug. 25	Aug. 14	Sept. 2	Aug. 23

*Also observed the day previous as Rosh Chodesh.

All Jewish holidays begin at sunset the preceding secular day.

INDEX TO RECIPES

IMPORTANT — Use level measurements
in preparing recipes in this book.

	<i>Page</i>		<i>Page</i>
APPETIZERS		NOODLES	<i>Page</i>
Mamouras	6	Cheese Pudding	17
		Cheese Cake	18
BREADS		CHICKEN AND MEAT DISHES	
Kanish Bread	6	Chicken Cutlets	18
Muffins	6	Chicken Kneshas	19
		Chicken or Meat Balls..	19
CAKES		Stuffed Peppers	19
Almond Cake	7	Tamales	19
Almond Torte	7		
Apple Cake	7	CHREMSELS AND FRITTERS	
Chocolate Cake	7	Chremsel No. 1.....	20
Cocoa nut Cake	8	Chremsel No. 2.....	20
Cocoa Torte	8	Chremsel No. 3.....	20
Date Cake	8	Boston Chremsel	21
Date Torte	8	Pineapple or Apple Fritters	21
Fancy Cake	9	Prune Fritters	22
Fruit Cake	10		
Honey Cake	10	DOUGHNUTS AND CRULLERS	
Orange Nut Cake.....	9	Crullers	22
Orange Cream Cake.....	12	Doughnuts No. 1.....	22
Orange Fluff Cake.....	13	Doughnuts No. 2.....	22
Raspberry Cake	12		
Sponge Cake No. 1.....	11	FISH	
Sponge Cake No. 2.....	11	Fried Fish	24
Sponge Cake No. 3.....	11	Salmon Croquettes	24
Sponge Cake No. 4.....	12	Salmon Sandwiches	24
Strawberry Shortcake.....	9		
Upside Down Cake.....	10	KNOEDEL	
Walnut Cake	13	Knoedel No. 1.....	24
Wine Cake	13	Knoedel No. 2.....	25
		Knoedel No. 3.....	25
CANDY		Matzo Knoedel No. 1....	26
Honey Kisses	14	Matzo Knoedel No. 2....	26
Farfel Candy	14	Feather Balls	25
		Fruit Knoedel	27
COOKIES		Marrow Dumplings	26
Almond Cookies	16	Matzo Dumpling	27
Almond Macaroons	15	Soup Nuts	26
Cinnamon Sticks	16	Potato Knoedel	27
Cocoa nut Cookies No. 1	17		
Cocoa nut Cookies No. 2	17	MATZO AND EGG DISHES	
Cocoa nut Macaroons....	14	Beolas	23
Chocolate Macaroons....	15	Matzos Dipped in Eggs	23
Date Bars	15	Matzo Meal Omelet.....	23
Mock Oatmeal Cookies..	16	Matzo and Eggs.....	23
Raisin Bars	16		
CHEESE DISHES		MISCELLANEOUS DISHES	
Matzos and Cheese.....	17	Farfel for Soups	36
Toasted Cheese Matzos	18	Matzo Stuffing	37
		Onion Dumpling	6
		Matzo Pudding	6

This booklet



printed in U. S. A.



WE have endeavored to make this book of Kosher recipes of practical, everyday usefulness to the housewife. The dishes suggested here have been culled from hundreds of the choicest American, and old-world recipes. Many of them, to the vast majority of people, are distinctly new. We are sure you will find them a delightful relief from the monotony of the usual menus.

While intended for daily use, most of these dishes may be served during Passover, provided the other ingredients used are, like Manischewitz's Matzo Products, strictly Kosher for Passover.

These recipes have been carefully tested in our own kitchens by a culinary expert. You may follow the simply worded directions with ease and assurance of gratifying results.

We trust the pleasure you get from the use of this book may equal the pleasure we have in presenting it to you.



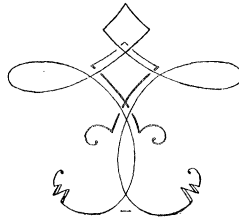
WE WILL BUY YOUR RECIPES

We are always glad to get good recipes of dishes prepared from Manischewitz's Matzo Products. If you have any recipes not listed in this book, send them to us. Or, use your ingenuity and create new dishes. We will carefully test any recipes you submit and pay you liberally for any accepted for the next edition of this book.

THE B. MANISCHEWITZ COMPANY
Cincinnati, Ohio, U. S. A.

MANISCHEWITZ'S MATZO PRODUCTS

Famous throughout the world for their quality and goodness. For best results, use these superior products in preparing the distinctive table delicacies suggested in this book.

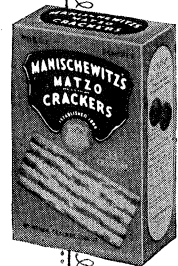


World Famous Manischewitz's Matzo Products include—

- MATZOS
- THIN MATZOS
- EGG MATZOS
- MATZO MEAL
- CAKE MEAL
- MATZO FARFEL
- MATZO CRACKERS



Each of these products is the best of its kind — temptingly different. Baked by our exclusive methods and packed so as to retain original oven freshness and delicacy.





**TEMPTING
KOSHER
DISHES**

**112 CHOICE RECIPES COLLECTED FROM HOUSEWIVES
IN AMERICA AND EUROPE.....TESTED AND APPROVED IN
OUR OWN KITCHENS BY A DOMESTIC SCIENCE EXPERT**

**{ ENLARGED
S E C O N D
E D I T I O N }**

© THE B.M.CO., 1928

**THE B. MANISCHEWITZ CO.
FINE MATZO BAKERS
CINCINNATI, O., U.S.A.**